



FIF Conseil

Des solutions à votre mesure

HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale

Type d'action :

Action de formation

Objectifs :

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Durée et modalité :

14 heures

Formation en distanciel et elearning

Public :

Personnel de cuisine ou d'établissement de restauration

Prérequis :

•savoir lire, écrire, compter, et résoudre les problèmes simple maîtrise minimum de la langue française

Pédagogie et évaluation :

A l'issue d'un positionnement et du recueil des besoins, la formation est répartie en 3 étapes alternant théorie (7 heures) , exercices de mise en application sous format d'ateliers virtuels thématiques (6 heures) et évaluation finale (60 min). Accompagnement individualisé par un formateur professionnel du domaine d'activité asynchrone par mail, synchrone par téléphone et mail (du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h) ainsi qu'un forum 24/24 et 7/7. Une base de ressources pédagogiques et pratiques est mise à disposition sur la plateforme de formation.

Moyens pédagogiques :

Lieux (salle, atelier, etc.) : elearning



Matériel :LMS, ressources pédagogiques, classes virtuelles par ateliers thématiques, vidéo, QCM et cas pratique.

Moyens humains (dont nombre et nom des formateurs prévus sur le cursus) : 3 formateurs en alternance selon les thématiques (D.Raison, S.Benhadj et C.Fayet)

Documentation / Supports pédagogiques : INCO, GBPH par secteur d'activité, Support de formation et annexes en fonction des ateliers

Mise à disposition de manuels, supports de cours et matériels nécessaires à l'ensembles des apprenants.

Programme :

| Modules | Durée (heures) |
|---|----------------|
| 1. La réglementation : « Paquet hygiène » (CE 178/2002, CE 852/2004, CE 853/2004, CE 183/2005, et arrêté ministériel du 21/12/2009) - Responsable du personnel, - Obligation de résultat, - Obligation de traçabilité, - Obligation de réaliser des autocontrôles. | 1 |
| 2. Sensibilisation au monde microbien - Le monde microbien (habitat, différentes sources de contamination...) - Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microbes, - Bactéries pathogènes et témoins d'hygiène, - Toxi-infections alimentaires (TIAC) - Bactéries utiles et bactéries indésirables, - Principes de l'hygiène alimentaire (marche en avant, sectorisation, règle du FIFO, ...). | 1 |
| 3. Notion de danger et de risques - Danger biologique (microbiologique, parasitologique, virologique, allergènes,...), - Danger physique (corps étrangers), - Danger chimique (résidus phytosanitaires, résidus de produits d'entretien). | 1 |
| 4. La démarche HACCP - 7 principes - 12 étapes - Exemples pratiques | 1.5 |
| 5. Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) - 7 bonnes pratiques d'hygiène o L'hygiène du personnel o Respect des températures o Contrôle de réception o Nettoyage de désinfection, | 1.5 |



FIF Conseil

Des solutions à votre mesure

HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale

| | |
|---|-----------|
| o Organisation de la maintenance du matériel et des locaux (séparation des secteurs, marche en avant, gestion des déchets, ...), o Lutte contre les nuisibles, o Approvisionnement en eau. - Exemple pratiques (procédures et enregistrements). | |
| 6. Le guide des bonnes pratiques d'Hygiène et d'application à l'HACCP - Explication de la structure des guides, - Rendu des rapports (classification des non-conformités, procès-verbal), - Conséquence d'une inspection non-satisfaisante (mise en demeure, fermeture administrative, fermeture administrative, fermeture définitive, communication négative vis-à-vis des clients, perte de clientèle, ...). | 1 |
| 7. Mise en application par typologie d'activité. | 6 |
| QCM Final | 1 |
| TOTAL | 14 |

Intervenants :

équipe de formateurs pédagogiques compétent et qualifiés en hygiène et sécurité alimentaire.

Indicateurs de résultats, validation et passerelles :

Attestation de formation conforme au ROFHYA et relevé de compétences

Possibilité d'enchaîner sur la formation de renforcement GBPH, allergènes ou PMS

Durée de vie : attestation à vie

Taux de réussite 2020 : 100 %

Accessibilité :

LMS : adaptation possible – nous contacter

Tarif :

sur devis

Dates :

Nous contacter

Lieux de formation :

Via votre OPCP



FIF Conseil

Des solutions à votre mesure

HACCP – Assurer la sécurité alimentaire en restauration commerciale

Modalités d'inscription :

Recueil des besoins – Test de positionnement et entretien préalable