

L'HACCP dans mon restaurant collectif

Suivre et appliquer le PMS

PUBLIC VISE :

Professionnel de la restauration collective (production, service, plonge, etc.).

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

DURÉE :

2 jours (7h + 7h) : 1 jour de visite + 1 jour de formation en salle.

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

CONTACT :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuvierie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
☎ 06 13 94 89 96

OBJECTIFS

Rappeler les obligations vis-à-vis de la **réglementation en hygiène alimentaire**.
Savoir suivre son **Plan de Maîtrise Sanitaire** (PMS).
Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et les **points de maîtrise**.
Proposer des **actions correctives** en réponse à l'état des lieux du service de restauration.

PROGRAMME

PHASE 1 : ÉTAT DES LIEUX DU SERVICE RESTAURATION

Observation des pratiques sur le terrain, de la réception des matières premières jusqu'au service des repas.

Entretiens avec le personnel.

Consultation des documents sur le terrain.

Note : Cette phase d'observation permet de mieux orienter la formation et d'insister sur les points d'amélioration à apporter. Elle ne donne pas lieu à un rapport de visite mais à un compte-rendu reprenant les points les plus critiques.

PHASE 2 : FORMATION EN SALLE

Contexte réglementaire - Les fondamentaux :

Les textes en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables au secteur de la restauration collective.

Notions de déclaration, agrément sanitaire, dérogation à l'obligation d'agrément.

Les principes de l'HACCP.

Les dangers pour la sécurité des aliments :

Microbiologiques, chimiques, physiques, les allergènes.

Les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures de maîtrise des dangers :

Hygiène des manipulations.

Entretien des locaux et du matériel.

Réception et gestion des matières premières.

Organisation de la production, maîtrise des températures.

Gestion du service et des restes.

Les plats témoins, la traçabilité.

Les enregistrements obligatoires, les autocontrôles.

Atelier pratique :

Retour sur l'état des lieux du service restauration et définition d'actions correctives.

PÉDAGOGIE

Analyse et correction des pratiques pendant la phase d'observation sur poste.

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Apports théoriques et partage d'expérience.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.