

Objectifs

- Identifier les différentes catégories de dangers existants en sécurité des aliments
- Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène « étape par étape » de la réception à la consommation
- Mettre en pratique les règles d'hygiène et les autocontrôles

Programme

POURQUOI LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ?

- Le monde microbien et les TIAC
- Le contexte règlementaire actuel : Les exigences essentielles et comment y répondre
- Définition et importance de l'hygiène

APPLICATION DES GRANDS PRINCIPES D'HYGIENE SELON LA METHODE DES 5M

- Milieux : les locaux (marche en avant dans l'espace et le temps)
- Matériel : disposition, propreté et rangement
- Main d'œuvre : l'hygiène du personnel
- Méthode de travail : l'organisation en cuisine
- Matières : la gestion des produits

COMMENT INTEGRER LES BPH A LA METHODE HACCP

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE A CHAQUE ETAPE

- Réception, vérification des matières premières
- Stockage réfrigéré et ambiant
- Préparations préliminaires : déconditionnement, décongélation...
- Préparations froides
- Cuisson et refroidissement et remise en température
- Distribution et service
- Gestion des excédents alimentaires
- Gestion des déchets
- Nettoyage, désinfection des postes et des locaux

LES AUTOCONTROLES A APPLIQUER

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème

Intervenants

Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	2 jours soit 14 heures
		Dates
		Du 13 au 14 septembre 2021
		Du 07 au 08 mars 2022
		Du 12 au 13 septembre 2022
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
SSHA - ISA 16A, rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité	2021 : 740 € H.T. 2022 : 755 € H.T. T.V.A. : en sus
Intra possible : nous consulter		Accessibilité aux personnes handicapées
		SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur