

JADE'S SECRET

SHOPPING CENTER , LOCAL 17

97139 LES ABYMES

Email : jadeseecret.premium@gmail.com

Tel : 0690635824



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale prévu à l'article D.233-7 du code rural de la pêche maritime

Pour les salaires, conformément à l'article L. 6313-1 du code du travail, cette formation est caractérisée comme une action d'adaptation des compétences.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Personnels de cuisine (responsable d'office , de restaurant, agent polyvalent , demandeur d'emploi ayant un projet dans le domaine de la restauration commerciale,
- Chef de secteur , chef de partie
- adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...).

Prérequis

- Avoir un projet dans le domaine de la restauration commerciale
- Savoir lire et écrire

Accessibilité et délais d'accès

Avoir un projet en restauration commerciale

1 jour

Qualité et indicateurs de résultats

Objectifs pédagogiques

- A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire :
- - analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode de type HACCP,
- - analyser les risques dont les risques microbiologiques, et prendre conscience de ce qu'ils peuvent présenter dans l'alimentation au niveau d'une collectivité,
- - aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles
- - permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires. Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation. Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation. Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

JADE'S SECRET | SHOPPING CENTER , LOCAL 17 LES ABYMES 97139 | Numéro SIRET : 91373480200014 |

Numéro de déclaration d'activité : 01973409697 (auprès du préfet de région de : GUADELOUPE)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

JADE'S SECRET

SHOPPING CENTER , LOCAL 17

97139 LES ABYMES

Email : jadesecond.premium@gmail.com

Tel : 0690635824



Contenu de la formation

- REFERENTIEL DE CAPACITÉS
 - 1. Discerner les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale :
 - - identifier et attribuer les responsabilités des opérateurs ;
 - - Apprendre les devoirs de résultat (quelques obligations de moyen) ;
 - - le contenu du plan de maîtrise sanitaire ; - connaître le besoin des autocontrôles et de leur organisation.
 - 2. Etudier les risques liés à une déficience d'hygiène en restauration commerciale : Repérer et raisonner les dangers physiques, chimiques et biologiques ;
 - - examiner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
 - - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
 - - apprendre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
 - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
 - - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
 - - ordonnancer la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues; - mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
- Référentiel de formation, savoirs associés
 - Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.
 - Les dangers microbiens.
 - Microbiologie des aliments :- l'univers microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
 - - la classification en utiles et nuisibles ;
 - - les conditions de multiplication, de survie et de désintégration des microorganismes ;
 - - la répartition des micro-organismes dans les aliments.
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - les importants pathogènes d'origine alimentaire ; - les toxi-infections alimentaires collectives - les associations pathogènes/aliments.
 - 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :la qualité de la matière première ; - les clauses de préparation ; - la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; - la rupture des activités dans l'espace ou dans le temps ; - l'hygiène des manipulations ; - les formalités de transport ; - l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

M. BADE Emmanuel Consultant- formateur gérant
INTERVENANT HACCP

Moyens pédagogiques et techniques

- Travail sur paper board , visionnage et étude de films, dossier technique remis aux apprenants

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Quiz en cours et fin de formation

Prix : 500.00