**PROGRAMME PEDAGOGIQUE**

**Mise à jour des bonnes pratiques d’hygiène et sécurité alimentaire en restauration**

# Informations pratiques

**Formation en présentielle**

**Durée**

**Durée totale en heures** : 7 heures

**Durée totale en jour** : 1 jour

## Horaires et calendrier : 9h-12h et 13h à 17h

# Public et prérequis

* **Public** **visé** : **Professionnels de la restauration**
* **Prérequis :****Avoir suivi une formation sur les bases de l’hygiène alimentaire**

# Objectifs et compétences visées

**Objectif de formation**

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration.

Évaluer ses pratiques professionnelles

Vérifier la conformité de ses pratiques par rapport à la réglementation.

Participer à la mise en place de la méthode HACCP système d'analyse des dangers, conformément à l'obligation de formation en matière d'hygiène décret 2011-731 du 24/06/2011

**Objectifs opérationnels partiels**

**A l’issue des différentes séquences et modules de formation, les stagiaires seront capables de :**

Définir le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Identifier la réglementation sanitaire

Définir la méthode HACCP

Connaitre la biologie des produits

Respecter la durée de vie des produits

Réaliser la traçabilité

Comprendre l'incidence de la température sur les produits

Mettre en place les autocontrôles

Gérer les points de non conformité

Identifier les risques alimentaires

Respecter l'hygiène et limiter les comportements à risque

Respecter l'hygiène du personnel : Tenue vestimentaire idéale, lavage de mains, comportement (mouvements d'air, santé)

Respecter l'hygiène des locaux et du matériel : principe du nettoyage et de la désinfection

# Modalités pédagogiques

**Méthodes et moyens pédagogiques**

* Projection PowerPoint
* Etude de cas
* Quiz

## Ressources pédagogiques

* Fiches supports
* Extrait PMS
* Extrait GBPH

## Moyens techniques

* Le matériel et locaux de l’établissement

## Le formateur de cette action :

Titré Formateur Professionnel d’Adultes en 2018 (niveau Bac+2) après 25 années de pratique en qualité de chef cuisinier en traditionnel et collectivité, Stéphane SCALART intervient aujourd’hui chez les professionnels de la branche restauration pour leur apporter son expertise du métier et accompagner les membres des brigades à monter en compétences.

# Sanction de la formation

* Certificat de réalisation remis à la fin de la formation

# Modalités d’évaluation

## Dispositifs d’évaluation pendant la formation

* Evaluation de positionnement : Quiz
* Evaluation de suivi : Mise en situation

## Dispositif d’évaluation d’atteinte de l’objectif à la fin de la formation

* Evaluation sommative : Quiz

## Dispositif d’évaluation de la satisfaction à la fin de la formation

Questionnaire de satisfaction à chaud

# Parcours pédagogiques

**Présentation des participants, du formateur et de la journée de formation *(30 mn)***

- Recueil des attentes des participants

- Test de positionnement

- Introduction : Sensibilisation aux objectifs de la formation

## Partie 1 : A l’issue de la séquence, le stagiaire sera capable d’identifier les aliments et risques pour le consommateur *(2h30mn)*

- Rappel des principes de l’HACCP.

- Les différents dangers

- Les dangers biologiques

- L’affichage des allergènes à déclaration obligatoire

  **Partie 2 : A l’issue de la séquence, le stagiaire sera capable d’organiser et respecter les fondamentaux de la règlementation en vigueur *(2h00)***

**-** L’hygiène des denrées alimentaires (réglementation en vigueur) et les arrêtés relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

**-** La traçabilité

- Les contrôles officiels

 **Partie 3 : A l’issue de la séquence, le stagiaire sera capable de mettre en place un Plan de maitrise sanitaire *(1h30mn)***

 **-** Le GBPH *(Guide des Bonnes Pratiques d’Hygiène)* du secteur d’activité spécifié

**-** Les bonnes pratiques d’hygiène (BPH) / Les mesures de maîtrise des dangers

**-** Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements)

 **Evaluation finale des connaissances acquises *(30mn)***

1. - Test d'évaluation
2. - Restitution aux stagiaires

**FIN DE LA FORMATION**

