

Objectifs :

Comprendre l'importance de l'hygiène dans la réglementation
Connaitre les obligations de résultat
Comprendre et appliquer la méthode HACCP dans son travail
Connaitre les facteurs à risque pour les maîtriser
Déterminer les moyens de prévention à mettre en place pour maîtriser le risque sanitaire
Appliquer les procédures du Plan de Maitrise Sanitaire

Personnes concernées :

Agent de restauration – Cuisinier – Second de cuisine – Chef de cuisine

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Apport théorique
Utilisation des expériences

Durée:

7 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un quizz en début et en fin de formation

LES FONDAMENTAUX DE L'HYGIENE ET LA METHODE HACCP

Définition de l'hygiène et de la réglementation

L'importance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire (Notion de TIAC)
Rappel du contexte réglementaire (Plan de Maitrise Sanitaire – Traçabilité)
Les obligations de résultats

Les facteurs à risque

Les micro-organismes – Description et conséquence sur l'aliment et la santé
Les facteurs de multiplication
Le couple temps-température
Les Toxi Infections Alimentaires Collectives

Les moyens de prévention

Définition des moyens de prévention
Comment éviter la contamination à travers les 5M

Garantir la sécurité alimentaire dans mon établissement

Comprendre et appliquer la méthode HACCP
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) dans son travail
Comprendre et respecter les procédures du PMS de la réception marchandise à la distribution des repas
Identifier les CCP et mettre en place des procédures de maitrise