

Cook And Co

Formation et Conseil

Objectifs :

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
Mettre en application les principes de la réglementation sur l'hygiène en restauration
Identifier le contenu d'un Plan de Maitrise Sanitaire
Maîtriser les différents risques de contaminations
Comprendre, utiliser et appliquer la méthode HACCP
Analyser les risques et mettre en place des procédures adaptés à son établissement

Personnes concernées :

cuisinier, second de cuisine, chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance de la langue française

Méthode Pédagogique:

Active et participative -Exercices – Etudes de cas
Apport théorique
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

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

Module de Formation MH03

HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE

La Règlementation

L'importance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
Comprendre et connaître les obligations de résultats
De la méthode HACCP au Plan de Maitrise Sanitaire

Les risques Alimentaires

Présentation des types de dangers
Les micro-organismes – Description – classement - caractéristiques
Les facteurs de multiplication
Le couple temps-température
Les Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

Les moyens de prévention

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

Garantir la sécurité alimentaire dans mon établissement

Comprendre et mettre en œuvre la méthode HACCP
Maîtriser la sécurité sanitaire sur son établissement
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : définir son organisation de travail en appliquant les BPH
Identifier les non-conformités et mettre en place des actions correctives
Mettre en place une méthode de management de la qualité

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 1 – MATIN –					
S'inscrire dans le processus de formation	Présentation des objectifs, du contenu et de l'approche pédagogique de la formation Formulation des questionnements	Tour de table Prise en compte des attentes des apprenants et des besoins spécifiques.	Diaporama Objectifs et sommaire QUIZ	Evaluation diagnostic	30 min
Raisonner selon le contexte réglementaire	<ul style="list-style-type: none"> Le contexte réglementaire : Obligations de résultats, traçabilité, Plan de Maitrise Sanitaire La mise en place du paquet hygiène 	Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe	Diaporama		1h30
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
<ul style="list-style-type: none"> Déterminer les éléments constitutifs d'un P.M.S La transparence des contrôles Identifier le risque de sanction en cas de non-respect des règles d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> La création d'un référentiel interne ou Plan de Maitrise Sanitaire L'organisation de l'administration dans les contrôles Alim confiance Les différentes sanctions en cas de non-respect de la réglementation 	Méthode expositive et active : Echanges/questionnement Apport d'exemples	Diaporama		2h00
Jour 1 – APRES-MIDI					
<ul style="list-style-type: none"> Comprendre et appliquer la méthode HACCP Savoir identifier les risques alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> Les 7 étapes clés de l'HACCP L'identification des PRP/PRPO/CCP Définition et identification des risques alimentaires : 	Méthode expositive et active : Echanges/questionnement Tour de table Apport d'exemples	Diaporama Exercices sur la compréhension de la méthode HACCP	Exercices	2h30
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la journée de formation	Debriefing de la journée Présentation de la 2 ^{ème} journée	Valorisation des acquis et reprise des points clés	Paperboard :		30min

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 2 – MATIN –					
Savoir identifier les risques alimentaires	Suite – définition et identification des risques alimentaires La notion de TIAC	Méthode expositive et active : Echanges/questionnement Tour de table Apport d'exemples	Diaporama	Exercices	30 min
Analyser les risques et mettre en place des procédures de maîtrise des risques adaptées à son établissement	<ul style="list-style-type: none"> Le diagramme d'Ishikawa ou la méthode des 5 M Mise en place des BPH et des procédures de maîtrise du risque alimentaire 	Méthode expositive Echanges Réflexion de groupe Exercices	Diaporama Exercices	Exercices	1h00
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Analyser les risques et mettre en place des procédures adaptées à son établissement	<ul style="list-style-type: none"> L'analyse des sources de contaminations : -La Matière Première -La Main d'Œuvre 	Méthode active : Echanges/questionnement Réflexion de groupe Exercices	Diaporama Paperboard Exercices	Exercices	2h00
Jour 2 – APRES-MIDI					
Les procédures de maîtrise des risques liées aux 5M	<ul style="list-style-type: none"> Le Matériel Le Milieu La Méthode 	Méthode active : Echanges/questionnement Réflexion de groupe Exercices	Diaporama Paperboard Exercices	Exercices	2h30
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la formation	Debriefing de la journée Evaluation des connaissances Synthèse bilan et perspectives	<ul style="list-style-type: none"> Synthèse du formateur Questions-réponses stagiaires/formateur Réflexion individuelle Tour de table final 	Paperboard Quiz Questionnaire individuel d'évaluation de la satisfaction	Evaluation sommative	1h00