THÈME : L'HYGIÈNE & LA SÉCURITÉ

DURÉE

14 heures - Présentiel

OBJECTIFS

- Comprendre et maîtriser les règles d’hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- Prévenir tout risque de contamination et de développement
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

PROGRAMME

Visite des unités de productions

- Prise de connaissance des procédures d’hygiène déjà en place
- Adaptation de la formation selon les points forts et les points faibles de l’établissement

Les fondamentaux de la règlementation

- Présentation réglementaire du paquet Hygiène, de la méthode HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Hygiène : l’hygiène alimentaire ? (analogie avec l’Hygiène à la maison)
- Obligation vis-à-vis de l’usager

Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration

- Les principaux germes
- Les modes de contamination et de multiplication
- Les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et leurs moyens de maîtrise
- Les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives)

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les bonnes pratiques d’hygiène :

  - Précautions standards
  - Hygiène du personnel et des manipulations
  - Chaîne du froid et chaîne du chaud
  - Marche en avant dans le temps et dans l'espace, nettoyage et désinfection des locaux et matériels
- La méthode HACCP :
  - Les notions de risque et de danger
  - Les principes de l'analyse des risques
  - La maîtrise des dangers et les autocontrôles dans chaque étape de la restauration (de la réception au service)

Traçabilité et gestion des non-conformités

Mise en pratique :

- *Analyse d'un risque et d'une mise en place d'actions préventives sur les étapes de restauration de l'établissement*

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel exerçant en cuisine et/ou en salle de restauration / Prérequis : aucuns

PROFIL FORMATEUR

Diététicien, Consultant-formateur spécialisé en hygiène alimentaire et sur le processus de restauration

CONTACT

formation@mqs-formation.com

02 99 05 96 42