

Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration (HACCP)

(règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004)



Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de:

- Une connaissance visant la maîtrise des risques professionnels : la notion de risques, la détection des risques, les conséquences liées à la non maîtrise des risques, les actions de prévention et/ou actions correctives existantes
- Une connaissance du principe de sécurité des aliments pour les consommateurs finaux, en s'appuyant sur plusieurs points cruciaux tels que les méthodes de fabrication, les locaux, les matériels et les acteurs de l'entreprise
- Acquérir un niveau de connaissance suffisant en hygiène afin de comprendre les dangers
- Microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Hygiéniques du restaurateur
- Appliquer les procédures de traçabilité



Public concerné

Public : professionnels de l'hôtellerie et de la restauration commerciale, toute personne travaillant dans le secteur alimentaire

Pré requis : lecture, écriture, compréhension du français.



Programme

Avant la formation : entretien téléphonique pour identifier vos besoins et personnaliser la formation

matin jour 1

Sources de contamination alimentaire :

- Contamination physique : origines, prévention, exemples
- Contamination chimique : types, dangers, mesures de précaution
- Contamination biologique : diversité des microbes, effets, moyens de contrôle
- Allergènes alimentaires : identification, gestion, sensibilisation

après midi jour 1

Microbiologie appliquée à l'alimentation :

- Typologie des bactéries et des micro-organismes
- Mécanismes de propagation des microbes dans les aliments

TIAC et MIA :

- Conséquences sur la santé publique
- Méthodes préventives efficaces

Interprétation des résultats d'analyses biologiques alimentaires :

- Lecture et compréhension des résultats
- Actions correctives à entreprendre en fonction des résultats



matin jour 2

Cadre réglementaire et normatif de l'hygiène alimentaire :

- Principaux textes de loi et obligations pour les professionnels

Contrôles sanitaires :

- Rôles et missions des organismes de contrôle
- Préparation aux inspections et réactions adéquates

• Bonnes pratiques d'hygiène :

- Définition et application dans les locaux, avec le personnel et le matériel
- Mesures de prévention des risques

après midi jour 2

-Gestion des stocks et des matières alimentaires :

- Procédures de stockage, respect des normes
- Gestion des restes et des déchets

Processus de nettoyage :

- Techniques, produits et méthodes efficaces

Traçabilité et étiquetage :

- Principe et mise en place des procédures
- Suivi des produits, gestion des informations allergènes et viandes

• Application et élaboration d'un plan HACCP :

- Étapes à suivre, identification des dangers, mesures préventives

Fin de formation : débriefing avec le formateur.



Méthodes pédagogiques

Apport théorique, partages expérience travail en groupe, restitution

Supports & méthodes utilisés : Support de cours, méthodes actives, expositives, démonstratives, interrogatives.

Salle de formation, vidéo projecteur, Mur collaboratif, activités de groupe et ateliers de mises en situation.



Suivi et évaluation

Évaluation des connaissances en début de formation.

Évaluation finale d'acquisition de compétences.

Évaluation de la formation par les participants, feedback.

Remise d'un certificat de réalisation (attestation de fin de formation).

Mise en place d'un plan d'action individuel.

Suivi à 4/5 mois.

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration (N°ROFHYA)



Modalités pédagogiques

Formation de deux jours (14 heures).

Intra et inter entreprises en présentiel, possibilité de digitaliser cette formation.

De 2 à 10 personnes maximum.





Accessibilité

En cas de besoin pour un stagiaire, l'organisme de formation étudiera la possibilité de répondre au public en situation de handicap soit en proposant une formation adaptée ou en redirigeant vers un organisme adapté.



Les formateurs

Les formateurs sont des experts dans les domaines sur lesquels ils interviennent. Leurs qualités pédagogiques et leurs technicités vous permettront d'acquérir les compétences visées dans cette formation.



Tarifs et financements

Tarif par personne : nous consulter contact@svhmanagement.fr

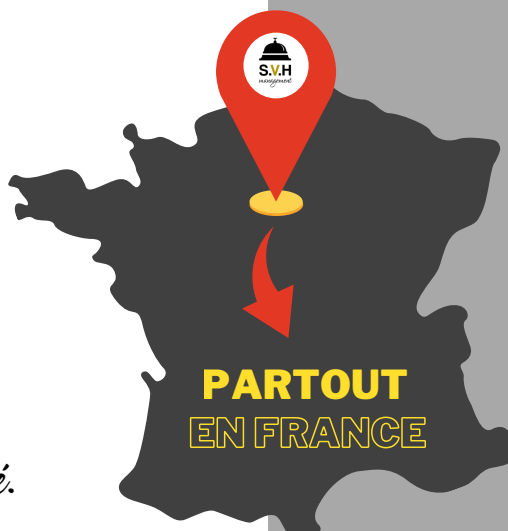
Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.



Contacts

SVH Management, Organisme de formation à Paris (75001)

07 67 31 47 55 / contact@svhmanagement.fr



Hôtelier & Formateur passionné.