

Référent hygiène pour la restauration commerciale

Obligation du 1er octobre 2012 (décret n° 2011-731 du 24 juin 2011)



Objectifs de la formation

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

Identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale

Analyser les risques sanitaires physiques, chimiques, biologiques.

Mettre en œuvre un process d'hygiène adapté.

Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.



Public concerné

Public : professionnels de l'hôtellerie et de la restauration commerciale pour respecter l'obligation d'avoir un référent formé à l'hygiène au sein de son établissement. Responsable de restaurant, Chef de cuisine, Adjoint de restauration/direction, Personnel d'entreprises de restauration commerciale.

Pré requis : lecture, écriture, compréhension du français.



Programme

Connaitre les risques liés aux aliments en restauration commerciale :

matin jour 1

- Appréhender les dangers microbiens, le TIAC. Microbiologies des aliments, microbes utiles et nuisibles, conditions de développement et de destruction. Les risques liés aux germes, infections et intoxications.
- S'approprier les principaux moyens de maîtrise. Les 5 M. Qualité de la matière première, condition de préparation, chaîne du froid/chaud, manipulations, transports, entretien des locaux et du matériel, hygiène du personnel.
- Découvrir les autres dangers et moyens de maîtrise associés. Chimiques, Physiques, biologiques.

Maîtriser l'encadrement réglementaire des risques sanitaires :

après midi jour 1

- Connaitre les responsabilités civiles et pénales de l'exploitant. Les enjeux, les risques, les coûts et éventuelles poursuites.
- Les rôles et missions du référent hygiène. Appliquer et faire appliquer les BPH à travers le plan de maîtrise sanitaire (PMS). L'hygiène des denrées alimentaires, traçabilité, gestion des non conformités.
- Les contrôles officiels des autorités compétentes. DGCCFR, ARS. Comment sont conduites les inspections, les éléments à fournir, les suites d'une inspection et les risques.



Mettre en œuvre son PMS : matin jour 2

-Les bonnes pratiques en hygiène. Hygiène du personnel, nettoyage et désinfection des locaux et matériels, procédures congélation/décongélation, Les températures : cuisson, refroidissement et conservation. Durées de vies de produits, organisation et méthodes de travail.

-Méthode HACCP. Les principes de la méthode, dangers et mesures préventives, déclinaisons, surveillances et actions correctives en fonction des points critiques identifiés.

Mettre en œuvre son PMS (suite) : après midi jour 2

-Mettre en place une procédure de traçabilité. Quelle méthode, comment, combien de temps je conserve les documents.

-Mettre en place les autocontrôles et leurs suivis. Le book hygiène par S.V.H, Comment remplir ses documents, conduite à tenir et gestion des non conformités. Former ses équipes.



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.



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.