

Formation spécifique en matière d'Hygiène Alimentaire adaptée aux établissements de Restauration Commerciale

Fiche pratique

Lieu : Laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires du département de l'Aube inter-entreprises
Groupe de 4 à 15 personnes
Durée : **14 heures** réparties en 2 jours, non consécutifs
Dates : à définir, selon vos disponibilités
Tarif : 469,09 € HT les 14 heures / pers
1608,32 € HT les 14 heures / groupe
Adaptable en intra : tarifs sur devis

Outils pédagogiques

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard
Documents remis : Fascicule de formation, attestation de formation
Exercices pratiques : Mise en situation, Exercices d'application, Visite du laboratoire, Quiz

Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

Votre situation nécessite des adaptations ?

Formation accessible et adaptable aux personnes en situation de handicap, après étude du dossier.
Merci de nous faire part de vos besoins particuliers par mail : departement.lvd@aube.fr

Public visé et prérequis

Public concerné : Gérants d'entreprises, chefs de cuisine, cuisiniers, repreneurs d'une activité de restauration. **Formation obligatoire depuis le 1^{er} Octobre 2012.**

Etablissements concernés : Les établissements de restauration traditionnelle, les restaurations de type rapide, les cafétérias et autres libre-service, les véhicules boutiques, les traiteurs disposant de places assises...

Prérequis : Accessible sans prérequis



Objectifs

- ✓ Savoir identifier les dangers microbiologiques, physiques et chimiques dans ses productions
- ✓ Comprendre les enjeux réglementaires liés à la sécurité alimentaire
- ✓ Connaître le contenu d'un plan de maîtrise sanitaire et mettre en œuvre les bonnes pratiques de fabrication dans son établissement
- ✓ Acquérir et approfondir les bases de la méthode HACCP
- ✓ Identifier les étapes de maîtrise du danger (CCP) et savoir appliquer les actions correctives

Programme

Selon le cahier des charges prévu dans l'**Annexe II de l'arrêté du 5 Octobre 2011** :

- ✓ Les Aliments et les Risques pour le consommateur
 - ✗ Les dangers microbiens, les TIAC, les moyens de maîtrise.
 - ✗ Les autres dangers potentiels : Chimiques, Physiques et Allergiques.

Formation spécifique en matière d'Hygiène Alimentaire adaptée aux établissements de Restauration Commerciale

Programme (suite)

- ✓ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - ✗ Notion de Déclaration, Agrément, Dérogation.
 - ✗ Réglementation communautaire en vigueur : règles sanitaires applicables aux denrées alimentaires.
 - ✗ Les contrôles officiels : Alim 'confiance
- ✓ Les autocontrôles
 - ✗ Plans d'échantillonnage,
 - ✗ Exploitation des résultats
 - ✗ Actions correctives et préventives
- ✓ Le Plan de Maitrise Sanitaire PMS
 - ✗ Les Bonnes pratiques de fabrication selon les 5 M, liste des Guides de BPH
- ✓ Les principes de l'HACCP
 - ✗ Elaboration d'un diagramme de fabrication
 - ✗ Identification des BPH, PrPo et CCP
 - ✗ Les bonnes pratiques de fabrication liées à la maîtrise du risque
 - ✗ Système de traçabilité, diffusion et archivage des documents

