





Programme de la formation

Illustration des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

-  En groupe sur site
-  7 heures sur 1 jour(s)
-  Salarié en poste · De 3 à 12 participants
-  Sur devis

Description courte

Ce programme vous permettra de découvrir les principes de base de maîtrise de l'hygiène des préparations en restauration collective, de définir des propositions d'amélioration de ses pratiques.

Profil des participants

Toute personne participant à la transformation et à la manipulation des denrées dans les établissements de transformation alimentaire. Personnel de préparation en laboratoire et cuisine.

Prérequis

Aucun pré requis n'est nécessaire

Objectifs

- Maîtriser **les règles de base d'hygiène et de la réglementation sur la base d'un montage photos illustrant les bonnes pratiques d'hygiène de l'établissement**, (et les points faibles à améliorer).
- Etre capable de **mettre en application au quotidien les règles de base illustrées**, pour une meilleure maîtrise des facteurs clés de l'hygiène des denrées.
- Faire un **diagnostic des méthodes de préparation**, et apporter des améliorations à ses pratiques.

Aptitudes et compétences visées / attestées

Etre capable de mettre en application les règles de base d'hygiène et de la réglementation adaptées, de déterminer des actions correctives et de proposer des améliorations

Contenu

1^{ère} demi-journée (situation de travail): Observation des pratiques des stagiaires et de l'organisation des préparations

Suivi de la production, relevé des **points forts** et des **points faibles** des pratiques des stagiaires.

- Réalisation de photos pour illustrer les points critiques et bonnes pratiques abordées dans l'étape 2.

- **Identification des points critiques** liés au fonctionnement en lien avec la méthode **HACCP**, et **explication des attentes** des services officiels (DDPP), **rappels** des exigences de l'A. du 21/12/2009 et de la réglementation en cours.

2^{ème} demi-journée (3h) : Debriefing et rappels

Bilan de l'atelier d'observation : propositions d'actions correctives immédiates pour une meilleure hygiène des denrées.

Présentation des photos illustrant les pratiques de la cuisine, rappels sur les règles de base d'hygiène pour une bonne maîtrise des denrées :

- La **législation** : **Paquet Hygiène, règlement INCO 1169-2011** (Information du consommateur)
- L'hygiène du **personnel** : tenue, lavage des mains, utilisation des gants.
- La gestion des denrées : exigences du **Plan de Maîtrise Sanitaire**
 - La **réception** des matières premières : contrôles et **enregistrements**,
 - La maîtrise du **stockage** des produits : T°C et plan de stockage,
 - La **traçabilité** lors de l'utilisation des matières premières et l'étiquetage des produits finis (exigence INCO sur les allergènes),
 - La gestion des **températures** : chaîne du chaud, chaîne du froid, **enregistrements**,
 - **La détection des anomalies et leur enregistrement pour suite à donner.**
- Les techniques de **nettoyage** et de **désinfection** (N/D) : choix des produits et des techniques, plan de nettoyage, enregistrements.
- La lutte contre les nuisibles.

Pédagogie et organisation

Alternance d'apports de connaissances (magistral), quizz, mise en situation, exemples concrets et illustrations par des photos.

Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

Questionnaire de positionnement en début de formation.

Questionnaire de validation des acquis en fin de formation, mettant en situation le stagiaires avec des qcm.

Mode de validation

Attestation de présence et de fin de formation délivrée pour toute personne ayant participé en totalité à la formation.

Financements possibles

Prise en charge possible par les OPCO.

Modalités et délai d'accès

Formation INTRA entreprise (dans les locaux de l'entreprise). L'entreprise s'engage à mettre à disposition une salle pour les stagiaires, avec dispositif de projection numérique et prise de note.

La pause repas n'est pas comprise dans la formation.

Inscription des candidats 15 jours avant le début de la formation.

Référent handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : (*mise en place de compensation...*)

Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / nadiahadjeri@cadresenmission.com

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Oui. Prendre contact avec le référent Handicap pour étudier précisément les besoins.


Intervenant

Isabelle Cousin, ingénieure Qualité en agro-alimentaire, auditrice, formatrice.

Plus de 30 ans d'expérience en formation, audit et conseils pour les industries alimentaires, la restauration collective et commerciale

Évaluations

44 inscriptions depuis le 13/11/2023

Taux d'acquisition des compétences :  **54 %** (37 évaluations)

Satisfaction des apprenants :  **4.4/5** (7 évaluations)