





## Programme de la formation

**Illustration des bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale**

-  En groupe sur site
-  7 heures sur 1 jour(s)
-  Salarié en poste · De 2 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 commerciale, d'avoir des propositions d'amélioration de vos pratiques.*

**Profil des participants**

Toute personne participant à la transformation et à la manipulation des denrées dans un établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, restauration rapide, cafeteria, ...). Personnel de préparation en laboratoire.

**Prérequis**

Aucun prérequis n'est nécessaire.

**Objectifs**

- Obtenir un **diagnostic des méthodes de préparation** grâce à un œil extérieur,
- Bénéficier d'un **rappel complet des 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.
- Savoir **identifier les points critiques** liés à la maîtrise de l'hygiène et **trouver des mesures de maîtrise**.

**Aptitudes et compétences visées / attestées**

Maîtriser la réglementation européenne et française applicable au secteur de la transformation alimentaire spécifique de l'établissement et le fonctionnement des services de contrôles pour se préparer aux contrôles

Maîtriser les règles de base d'hygiène applicables à la manipulation des denrées alimentaires

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

## Contenu

### 1<sup>ère</sup> 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.

### 2<sup>ème</sup> 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'observations, restitution de photos, discussions, d'apports de connaissance, d'exemples concrets. Utilisation de vidéoprojecteur, photos numériques, quizz.

## Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

Questionnaire de positionnement en début de formation.

Questionnaire de validation des acquis en fin de formation proposant des mise en situation avec qcm au choix.

## 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](mailto: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 années d'expérience en restauration et industries alimentaires.

## Évaluations

4 inscriptions depuis le 15/11/2023

**Taux d'acquisition des compétences :**  **80 %** (3 évaluations)

**Satisfaction des apprenants :**  **4.7/5** (3 évaluations)