

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire

adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

PREMIÈRE JOURNÉE

ACCUEIL & INTRODUCTION

50 min.

Présentation de l'animateur et des participants, rappel des objectifs de la formation
Tour de table : recueil des attentes de chaque participant

Évaluation des connaissances des participants (QCM)

MODULE 1

2h40

APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE : OÙ, QUAND, COMMENT ?

L'hygiène du personnel

- Comportement,
- Tenue,
- Hygiène corporelle,
- EPI (Équipement de Protection Individuelle)
- Matériel spécifique d'hygiène

Les matières premières et les fiches de contrôle

- Réception des marchandises
- Les températures des produits
- La chaîne du froid
- Les dates (DLC, DDM, DCR)
- La décontamination des produits
- Le stockage
- Le transport
- Congélation, surgélation, décongélation
- La traçabilité (étiquettes, tableau d'origine des viandes)
- Eau potable

Les Locaux

- L'hygiène des locaux
- Contamination croisée
- Les nuisibles
- L'hygiène du matériel et de l'équipement
- Protocole de Nettoyage et Désinfection N&D
- La marche en avant (règlementation UE n°852/2004)
- Le TACT
- Les produits d'entretien
- Les déchets tri sélectif et bio déchets
(Loi AGECE anti gaspillage)

MODULE 2

1h30

DÉCLARATIONS, CONTRÔLES ET FICHES DE SUIVI

Les déclarations

- Agréments,
- Dérogation à l'obligation d'agrément
(CERFA)

Non-respect des règles d'hygiène

- Les toxi-infections alimentaires (TIAC, TIA, MIA)
- Les sanctions judiciaires
- Les contrôles sanitaires

Les fiches de contrôle (PMS)



TOULOUSE
244 Route de Seysses
31100 TOULOUSE
secretariat@catalyse.fr

SÉMÉAC
Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC
patriciaartigues@catalyse.fr

MISES EN SITUATION PRATIQUES (*Plateau technique*)

2h00

- Réceptionner les marchandises
- Décontamination des légumes
- Prise des températures

DEUXIÈME JOURNÉE

MISES EN SITUATION PRATIQUES (*Plateau technique*)

2h00

- Prise température de refroidissement
- Protocole de nettoyage et de désinfection

MODULE 3

1h30

LES MICRO-ORGANISMES ET LES DANGERS ALIMENTAIRES

La microbiologie

- Les micro-organismes
 - Les différents agents pathogènes (bactéries, parasites, virus, mycètes)
 - Le fonctionnement et développement (Aw, pH, aérobie/anaérobie, les températures)
- Maîtriser leur développement (TEMPO)
- Les règles de liaison chaudes et froides

MODULE 4

2h30

LA RÈGLEMENTATION EN RESTAURATION COMMERCIALE

Les objectifs

- Identifier les risques, les causes,
- Déterminer les points de contrôles,
- Définir des mesures,
- Maîtriser les dangers (Biologiques, Chimiques, Physiques, Allergènes)
- La nécessité des autocontrôles

Les 5M

Le Paquet Hygiène

Le GBPH (prise en main du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)

Le PMS (obligation des fiches de contrôle)

ÉVALUATION DES ACQUIS ET CLÔTURE DE LA FORMATION

1h00

Évaluation des connaissances (QCM)

Bilan collectif et individuel : tour de table



TOULOUSE
244 Route de Seysses
31100 TOULOUSE
secretariat@catalyse.fr

SÉMÉAC
Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC
patriciaartigues@catalyse.fr