

**FORMATION :****Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale****PUBLIC :**

Professionnels de la restauration

**PRÉREQUIS :**

- Compréhension orale et écrite du français

**MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS**

- Formation collective à distance sous la forme de webinar participatif.
- Inscription à réaliser 15 Jours avant le démarrage de la formation.

**DURÉE :**

- 14 heures sur 2 jours (2x7h)

**DATES OU PÉRIODE :**

Ceci sera fait selon les disponibilités du stagiaire

**HORAIRES :**

Ceci sera fait selon les disponibilités du stagiaire

**LIEU :**

Cette formation est organisée en présentiel, en intra ou inter-entreprise. N'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements.

***Pour les personnes en situation de handicap, nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter. Vous pouvez nous contacter au 06 38 14 37 58***

**DESCRIPTIF**

Excellence Formation vous propose une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration : mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène alimentaire. Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration. Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte. Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP.

**OBJECTIF DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES**

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Organiser et gérer votre activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus réglementaires
- Respecter la réglementation en vigueur. Prévenir et anticiper un contrôle sanitaire
- Mettre en place un système d'hygiène dans votre entreprise.



- Réagir en cas d'alerte.
- Mettre en place une méthode HACCP dans votre structure.
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

## **CONTENU**

- Sécurité alimentaire : définitions
- Microbiologie des aliments :
  - Le monde microbien : bactéries, levures, moisissures
  - Les microbes utiles / nuisibles
  - Les conditions de multiplication, de survie, de destruction des microbes
- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication en restauration :
  - Organisation de la production
  - Hygiène des manipulations, éviter les contaminations croisées
  - Stockage des aliments dans des conditions d'hygiène adaptées
  - Les mesures de prévention
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Le nettoyage et la désinfection, l'entretien des locaux
- HACCP :
- Module 1 : Introduction
- Module 2 : Les fondements de la réglementation
- Module 3 : Initiation à la microbiologie alimentaire, Les dangers biologiques, physiques et chimiques
- Module 4 : Les dangers
- Module 5 : Gestion de crise
- Module 6 : Les bonnes pratiques d'hygiène
- Module 7 : Le nettoyage et la désinfection
- Module 8 : Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
- Module 9 : Le plan de maîtrise sanitaire Les 5 M (méthode, milieu, matériel, main d'œuvre, matière 1ère) Les documents d'auto contrôle et d'enregistrement
- Module 10 : Les contrôles officiels QCM final

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- QCM/Quizz
- Grille d'évaluation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur

## **MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS**

### ***Suivi de l'exécution :***

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

**Appréciation des résultats :Recueil individuel des attentes du stagiaire**

- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

**MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS****Modalités pédagogiques :**

- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences

**Référent pédagogique et formateur :**

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.