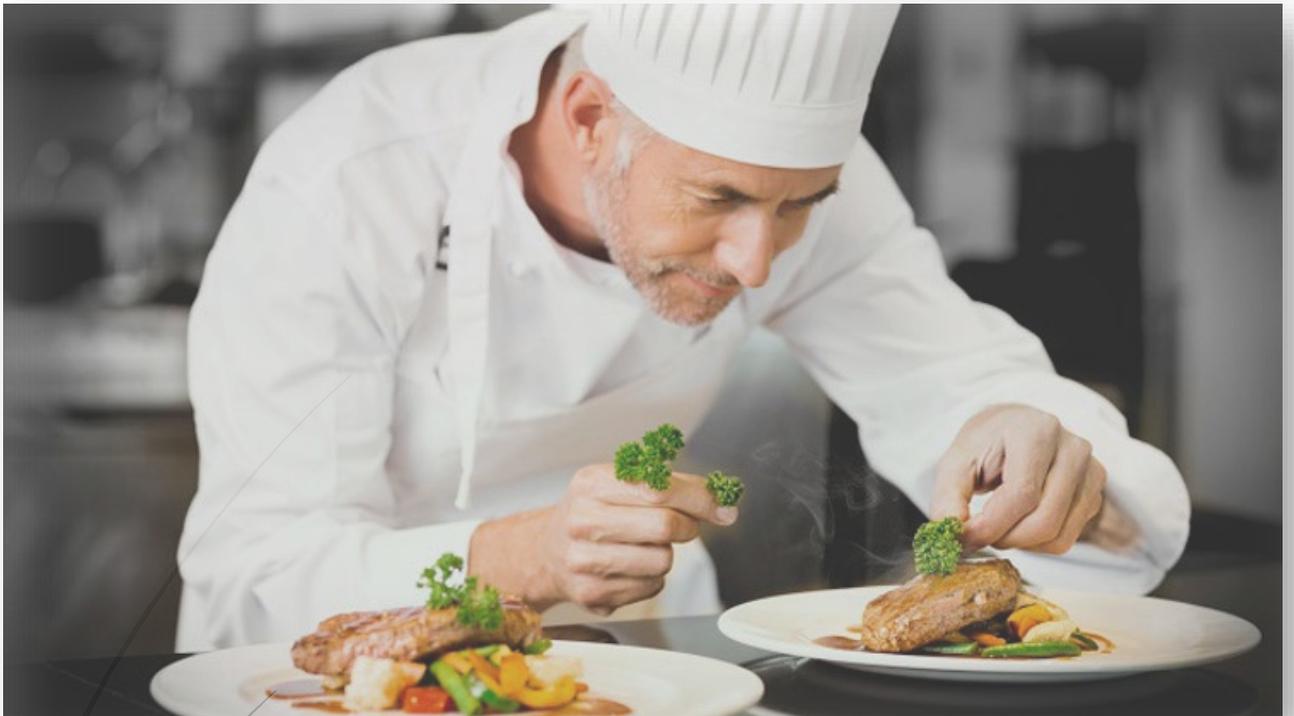


HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

METHODE HACCP



Nathalie VAN CELST
AMN CONSEIL ET FORMATION

METHODE HACCP
FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES
ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

(Durée : 2 jours (14 heures))

Public

Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires en restauration commerciale

Prérequis

Aucun

Objectifs

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu

Aliments et risques pour le consommateur

- Introduction : les objectifs visés de la formation HACCP
- La sécurité alimentaire : microbiologie des aliments, principaux pathogène d'origine alimentaire, Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- Les autres dangers potentiels : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques
- Les aliments à risques

Les fondamentaux de la réglementation

- Déclarer votre établissement
- Principes de bases du paquet hygiène, plan de maîtrise sanitaire, HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités
- Contrôles officiels : DDPP, grilles d'inspection, points de contrôles

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

- Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ?
 - Hygiène du personnel et des préparations
 - La chaîne du froid et la chaîne du chaud, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, gestion des huiles de friture
 - Les durées de vie (DLC, DDM)

AMN Conseil et Formation

19 rue Copernic - 13200 ARLES

N°SIRET : 879 741 387 00028 - APE : 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° : 93 13 18 129 13 auprès de la DIRECCTE PACA

Enregistrée DPC sous le N° : 99BB

04.90.43.96.88 - www.amn-conseil-formation.fr



- La règle des 5M
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks, les locaux
- Nettoyage et désinfection/ pictogramme et sécurité de l'utilisateur
- Qualité des matières premières (règles d'approvisionnement, transport, stockage, réception)
- Les conditions de préparation, la séparation des activités dans le temps et dans l'espace

Méthodes et outils

La formation alterne exposés théoriques, études de cas issues de l'expérience professionnelle des participants, échanges sur les pratiques de l'entreprise

Mode de validation

Évaluation selon les recommandations de la DRAAF

Une attestation de fin de formation est délivrée aux participants qui ont suivi la totalité de la formation.

Modalités de la formation

Face à face pédagogique : 14 heures réparties en 2 jours consécutifs

Effectif : jusqu'à 10 stagiaires

Intervenant

L'encadrement de la formation est assuré par un formateur HACCP

AMN Conseil et Formation

19 rue Copernic - 13200 ARLES

N°SIRET : 879 741 387 00028 - APE : 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° : 93 13 18 129 13 auprès de la DIRECCTE PACA

Enregistrée DPC sous le N° : 99BB

04.90.43.96.88 - www.amn-conseil-formation.fr

**PROGRAMME DE FORMATION
HACCP**

JOUR 1	
9h00 – 12h30	Ouverture de la formation. Présentation du formateur, des stagiaires, recueil des attentes Objectifs de la formation Alimentation et risques pour le consommateur <ul style="list-style-type: none">• Les dangers microbiens
13h30 – 17h00	Alimentation et risques pour le consommateur <ul style="list-style-type: none">• Les autres dangers potentiels Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale <ul style="list-style-type: none">• Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément• L'hygiène des denrées alimentaires• L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
JOUR 2	
9h00 – 12h30	Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale <ul style="list-style-type: none">• Les contrôles officiels Le plan de maîtrise sanitaire <ul style="list-style-type: none">• Les BPH• Les principes de l'HACCP• Les mesures de vérification
13h30 – 17h00	Le plan de maîtrise sanitaire <ul style="list-style-type: none">• Le GBPH du secteur Cas concrets Quizz Bilan de fin de formation

AMN Conseil et Formation

19 rue Copernic - 13200 ARLES

N°SIRET : 879 741 387 00028 - APE : 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° : 93 13 18 129 13 auprès de la DIRECCTE PACA

Enregistrée DPC sous le N° : 99BB

04.90.43.96.88 - www.amn-conseil-formation.fr