



Hygiène alimentaire en restauration collective

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques en Occitanie



La réglementation impose aux responsables d'établissements une obligation de résultat en matière d'innocuité et d'absence d'altération des aliments préparés.

TARIF

450€ nets

Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

2 jours

LIEUX

Inter-entreprise

Albi, Béziers, Cahors, Carcassonne, Castres, Mazamet, Montpellier, Narbonne, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise

Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Personnel d'encadrement – cuisiniers – personnes en charge de la préparation ou du service des repas

Pré-requis et niveau d'entrée

Savoir lire et écrire le français

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les grands principes du contexte réglementaire de la restauration
- Appliquer les Bonnes Pratiques Hygiéniques et de Fabrication
- Décrire les étapes une démarche HACCP
- Assurer la traçabilité

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

96,34%

des clients recommandent les formations en Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE) de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

Sécurité alimentaire et risques pour le consommateur

- Qu'est-ce qu'une Toxi-infection alimentaire ?
- Les risques et les maladies d'origine alimentaire : présentation des risques physiques, chimiques et microbiologiques, symptômes et causes des maladies associées

Fondamentaux de la réglementation

- Responsabilité de chacun au regard de la réglementation
- Le paquet hygiène
 - Contenu, objectifs et éléments clés du paquet hygiène
 - Pourquoi cette évolution des textes ?
- le Plan de Maîtrise Sanitaire, le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène, l'HACCP
- La mise en place de procédures de traçabilité, de gestion des non-conformités et d'alerte
- Organisation du contrôle sanitaire : DDPP, grilles d'inspection, points de contrôles

Prérequis à l'hygiène alimentaire : Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de Fabrication

- Les Guides de Bonne Pratique d'Hygiène
- La méthode des 5 M : milieu, main d'œuvre, matériel, méthodes, matière
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- Les bonnes pratiques hygiéniques indispensables : lavage des mains, hygiène du personnel et des préparations...
- Les conditions de préparation, la séparation des activités dans le temps et dans l'espace.
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud : respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, distribution des repas
- Les durées de vie des produits (DLC, DDM)
- Les matières premières (règles d'approvisionnement, transport, stockage, réception)

Notions de base concernant la démarche HACCP

- Analyse des dangers
- Détermination des points critiques (CCP) et des limites
- Système de surveillance des CCP et actions correctives
- Suivi documentaire

Traçabilité

- Pourquoi et comment la mettre en place
- Autocontrôles, plats témoins , ...

