

PUBLIC VISE

Personnes devant gérer et organiser les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation, dans les métiers de bouche et la restauration traditionnelle, restauration 'de type rapide' et cafétérias ou autres libres-services.

OBJECTIFS

Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités professionnelles dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation.

PROGRAMME DE FORMATION

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque

1.1 Les dangers microbiens.

1.1.1 Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives
- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3 Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

Références réglementaires

Formation obligatoire :
Articles L233-4 et D233-11
du Code rural et de la
pêche maritime.

Arrêté du 5 octobre 2011
(contenu de la formation).

Arrêté du 25 novembre
2011 (dispenses de forma-
tion)

Pré-requis

- Etre âgé de 18 ans au moins et savoir lire écrire et parler le français

Durée

- 2 jours

Périodicité

- A définir par l'employeur

Qualification

- Attestation émise sous un formulaire édicté par la DRIA AF

Nombre de participants

- 8 maximum.

Conditions matérielles

- Salle, tables et chaises,
- Mur clair pour projection,
- Tableau papier ou tableau effaçable.

SIEGE SOCIAL: CBS

8 B Rue des Cordeliers- 77 100 - MEAUX

S.A.R.L au capital de 1000 € - R.C.S MEAUX 529 138 307

1.2 Les autres dangers potentiels :

- Les dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- Les dangers physiques (corps étrangers...);
- Les dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Méthodologie :

Cette formation sera principalement axée sur des apports théoriques et pratiques mais de nombreux exemples et des études de cas viendront les illustrer.

A l'issue de la formation (14 heures) et sous réserve d'une notation de 15/20 au QCM, une attestation émise sous un formulaire édité par la DRIAAP sera délivrée à chaque participant.