



FORM'ACTION

Formez-vous à la réussite

Organisme de formation et de conseil

Tél. 06.78.92.69.83 / Mail : formaction.corse@gmail.com

www.formactioncorse.com

Intitulé de la formation

HYGIENE ALIMENTAIRE
(Formation obligatoire en Hygiène Alimentaire/Code Certif Info 85007)

Modalités de réalisation

Lieu de formation : « BELLA CIAO » RESTAURANT/PIZZERIA, PORT DE PLAISANCE TOGA, 20200 BASTIA

Durée de la formation : 14 heures

Prochaines sessions : 23 et 24 mars 2020 - 20 et 21 avril 2020

Prix de la prestation : 350€ / éligibilité CPF

Public concerné

Demandeurs d'emploi/salariés (CPF - Code Certif Info 85007)

Salariés ou chefs d'entreprises de restauration commerciale ou collective (OPCO/AGEFICE)

Prérequis

Aucun prérequis

Positionnement stagiaire en amont de la formation : questionnaire d'autoévaluation des connaissances et compétences

Programme pédagogique

Le programme de l'action de formation proposé est conforme à l'Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

1. Aliments et risques pour le consommateur (Temps de réalisation : 7 heures)

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 micro-organismes
- 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)



FORM'ACTION

Formez-vous à la réussite

Organisme de formation et de conseil

Tél. 06.78.92.69.83 / Mail : formaction.corse@gmail.com

www.formactioncorse.com

1.2. Les autres dangers potentiels

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

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour la restauration commerciale (Temps de réalisation : 2 heures)

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 (Temps de réalisation : 5 heures)

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

FORMATEUR / Méthode pédagogique

FORMATEUR : Andréa DE CARLO - Chef de cuisine et Pizzaiolo / Formateur dans le secteur de la Restauration : Hygiène alimentaire, Pizzaiolo, Service en salle, Connaissance des vins, etc.

- Les différentes interventions s'appuient sur une démarche de formation-action
- Pédagogie active et participative : le formateur invite les stagiaires à s'exprimer, il favorise leurs interventions, l'apprenant s'approprie les savoirs à travers leur expérimentation concrète (mise en application pratique permanente et individualisée des divers concepts présentés)

Évaluation et Validation

- 1- Évaluation des acquis de la formation : questionnaire fermé d'auto-évaluation des connaissances réalisé par le/les stagiaires en amont et à l'issue de la formation
- 2- Evaluation des compétences acquises avec le formateur au fur et à mesure des exercices d'application pratique proposés
- 3- Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation à renseigner par le/les stagiaires à la fin de la formation
- 4- Evaluation à froid : 2 mois après la formation
- 5- Attestation de compétences délivrée à la fin de la formation et Attestation de Formation spécifique et obligatoire en Hygiène Alimentaire (DRAAF)