

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE (formation initiale)

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

PRÉREQUIS

Aucun

OBJECTIFS

A l'issue de la formation l'apprenant sera en capacité de maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, identifier et prévenir les dangers alimentaires, appliquer les règles de traçabilité et de maîtrise des températures et mettre en œuvre les principes du PMS et de la méthode HACCP dans les situations professionnelles rencontrées.

CONTENU DE LA FORMATION

Prévenir les risques alimentaires
Cadre réglementaire et responsabilités
Dangers alimentaires, contaminations et TIAC
Hygiène du personnel et bonnes pratiques d'hygiène
Allergènes et publics sensibles
Maîtriser les pratiques professionnelles
Réception, stockage et traçabilité
Maîtrise des températures et chaîne du froid/chaud
Organisation du poste et marche en avant
Nettoyage et désinfection
Appliquer le PMS et la méthode HACCP
Principes et organisation du PMS
Les 7 principes de la méthode HACCP
Autocontrôles, non-conformités et actions correctives
Gestion d'une TIAC, d'un retrait/rappel et d'un contrôle officiel
Mettre en pratique sur le terrain
Manipulations et contrôles en cuisine professionnelle
Analyse des pratiques et identification des écarts
Audit de poste et plan d'actions individuel

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques, études de cas, jeux pédagogiques, démonstrations, exercices et mises en situation sur le poste de travail.

4 heures de pratique sont réalisées directement dans la cuisine professionnelle du client avec le matériel utilisé au quotidien.

ÉVALUATION DE LA FORMATION / SANCTION DE LA FORMATION

Nos évaluations, utilisant des outils variés comme des exercices et mises en situation, observation des pratiques, quiz et QCM final, visent à mesurer, ajuster et certifier les compétences des apprenants tout en assurant une amélioration continue de nos formations

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée de la formation : 14 h

Effectif : 10 stagiaires maximum par groupe