

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE (actualisation des compétences)

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

PRÉREQUIS

Avoir suivi la Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale.

OBJECTIFS

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

CONTENU DE LA FORMATION

Actualiser ses connaissances en hygiène alimentaire
Cadre réglementaire et responsabilités
Dangers alimentaires, contaminations et TIAC
Bonnes pratiques d'hygiène
Allergènes et publics sensibles
Consolider ses pratiques professionnelles
Réception, stockage et traçabilité
Maîtrise des températures
Organisation du poste et marche en avant
Nettoyage et désinfection
Mobiliser le PMS et la méthode HACCP
Organisation du PMS
Principes de la méthode HACCP
Autocontrôles, non-conformités et actions correctives
Gestion d'une TIAC, d'un retrait/rappel ou d'un contrôle officiel
Analyser et améliorer ses pratiques
Mises en situation en cuisine professionnelle
Repérage des écarts et points de vigilance
Identification des actions correctives
Définition des priorités d'amélioration

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation centrée sur l'expérience des participants : échanges de pratiques, études de situations professionnelles, exercices, démonstrations et mises en situation sur le poste de travail.

L'utilisation de la cuisine professionnelle et du matériel du site favorise l'analyse des pratiques et le transfert immédiat des acquis.

ÉVALUTATION DE LA FORMATION / SANCTION DE LA FORMATION

Nos évaluations, utilisant des outils variés comme des exercices et mises en situation, observation des pratiques, analyses des situations, 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 : 7 h

Effectif : 10 stagiaires maximum par groupe