

FORMATION - Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire



Objectifs pédagogiques :

- Connaître les étapes de la démarche HACCP
- Comprendre le rôle de la méthode dans la maîtrise de la sécurité des aliments
- Comprendre l'intérêt du respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Savoir mettre en œuvre les BPH au quotidien sur son restaurant
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

Prérequis :

- Pour toute personne amenée à manipuler les aliments (agents, employés, cuisiniers)
- Groupe de 10 personnes maximum
- Contacter le lycée Nazareth

Modalités d'accès :

Durée, Date, Lieu :

- Formation d'une journée (7h).
- Sur site chez le client.



LYCÉE / APPRENTISSAGE / FORMATION CONTINUE

Nazareth



FORMATION - Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire

Contenu de la formation :

MATIN (THÉORIE + PREMIÈRES APPLICATIONS)

1. Introduction à l'hygiène alimentaire et au contexte réglementaire :

- Les enjeux de la sécurité sanitaire en restauration collective
- Le Paquet Hygiène, les obligations légales
- Rôle et responsabilité du personnel

2. Les dangers alimentaires :

- Dangers biologiques, physiques, chimiques
- Les bases de la microbiologie alimentaire

3. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- Hygiène du personnel, hygiène des locaux
- Maîtrise de la chaîne du froid et du chaud
- Réception et stockage des denrées

4. Ateliers pratiques du matin :

- Observation de non conformités (photos, vidéos, études de cas)
- Manipulation en situation

APRÈS-MIDI (HACCP + MISES EN PRATIQUE)

5. La méthode HACCP :

- Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
- Analyse des dangers : biologie, chimie, physique

6. Mise en pratique approfondie :

- Travail en groupe : création d'un mini plan HACCP complet
- Analyse d'un cas réel restauration collective
- Définition de mesures correctives

- Attestation de fin de formation mentionnant les compétences développées

Méthodes mobilisées :

- Vidéoprojecteur (en salle) et/ou mise en application en situation de travail
- Pédagogie active et participative
- Présentation, explication et utilisation des notions et des outils
- Débriefing et corrections des actions vécues.

Modalités d'évaluation :

Evaluation continue :

- Quiz, QCM, Exercices en groupe, Analyses de dangers

Mise en situation pratique :

Elaboration d'un mini plan HACCP

Evaluation finale :

- Test écrit ou QCM
- Etude de cas HACCP

Conditions financières :

- Formation : 1100€ TTC (Prestations non soumise à la TVA)
- Déplacement en sus au delà des 200km selon le barème des impôts
- Hébergement en sus au delà des 200km (Forfait à définir)

