



Référent Hygiène en Restauration



100%
des participants
recommandent cette
formation

Ref : HYG P13 v B

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 exige qu'une personne au minimum soit formée à l'**hygiène alimentaire par un organisme spécialement habilité**. A l'issue de cette formation les participants **seront capables** de :

- ☞ **Connaître et comprendre** les risques alimentaires liés à l'activité de **restauration** ;
- ☞ **Comprendre** les moyens de maîtrise préconisés et **Appliquer** les bonnes **pratiques d'hygiène** ;
- ☞ **Pouvoir justifier** des obligations de formation.

CONTENU PEDAGOGIQUE

Conforme au cahier des charges relatif à la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Arrêté du 5 octobre 2011)

Qu'est-ce que l'hygiène – La TIAC – Le bulletin épidémiologique

Le Monde microbien

- Le monde microbien (définition, conditions de multiplication, activité de l'eau, oxygène, action de la température),
- Les pathogènes alimentaires et les TIAC
- Les autres dangers potentiels

La réglementation en vigueur

- Le paquet hygiène ;
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Conception des locaux et environnement
- Tenue vestimentaire et lavage des mains
- Réception des matières premières
- Stockage en réserve sèche, en froid positif, en froid négatif
- Déballage
- Congélation/décongélation
- Cuisson
- Réchauffage, refroidissement
- Maintien de la liaison chaude et froide

Le plan de nettoyage et de désinfection

- Définition
- Le TACT du produit
- Le nettoyage et la désinfection en 5 étapes à la loupe
- Le plan de Nettoyage et de Désinfection

L'alerte sanitaire et l'action de la DDCSPP

- Les contrôles officiels de la DDCSPP
- Gestion des non-conformités
- Eléments déclenchant l'alerte sanitaire – la communication à la DDPP
- La communication aux consommateurs

Les autocontrôles sur les produits et les surfaces

Quiz final d'évaluation des compétences



MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique) **4 heures de pratique, mise en situation**
Apports théoriques, exercices et échanges.
Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation
Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement
Une attestation ROFHYA nominative est délivrée en fin de la formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisée (e) en Hygiène Alimentaire selon disponibilité

PERSONNEL CONCERNE

Gestionnaire, Responsable et Personnel de restauration

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*
* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 jours (14 heures)

LIEU et DATE

A déterminer – Voir convention et devis
(15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription