

« Animer une formation en hygiène alimentaire » Niveau 1

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

Public :

Cette formation s'adresse à des Formateurs permanents ou occasionnels ayant à concevoir et/ou animer des sessions de formation en hygiène alimentaire. La pédagogie proposée est adaptée à ce domaine de formation. Vous pourrez intervenir pour une CCI, le GRETA, une chambre des métiers ou tout OF déclaré pour délivrer cette formation.

Durée :

3 jours (21h)

Pré-requis :

- Justifier d'une attestation/certificat de formation de formateur générale ou spécifique
- Justifier d'une attestation de déclaration d'activité en formation professionnelle

Objectifs :

A l'issue de la formation vous serez capable :

- D'identifier les grands principes de la réglementation
- D'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- De mettre en œuvre les principes de l'hygiène
- D'animer une formation en hygiène alimentaire à destination de la restauration commerciale

Méthodes et outils pédagogiques :

Apprentissage par la découverte, exposés, exercices et activités pratiques

Nature de la formation :

Acquisition et développement des compétences

Suivi et évaluation des acquis :

Evaluation sur chaque module, évaluation à chaud, attestation de fin de formation, livret stagiaire

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation d'handicap (sous réserve d'étude de faisabilité)

Intervenant :

Stéphane Jupille

Diplômé en génie biologique, Ex enseignant en Biotechnologies et SVT, anime des formations hygiène alimentaire restauration commerciale depuis 2011.

Tarif :

750€ HT/21h

Journée 1 matinée 3.5h

Accueil et présentation des participants et de la formation

Contexte de la formation et de sa mise place

Module 1 Aliments et risques pour le consommateur :

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 microorganismes ;
- 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.

Journée 1 après midi 3.5h

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).

1.2. Les autres dangers potentiels :

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

Test module 1

Journée 2 matinée 3.5h

Module 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

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 cibles ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Test module 2

Journée 2 après midi 3.5h

Module 3. Le plan de maitrise sanitaire

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.

Test module 3

Journée 3 matinée 3.5h

Module 4. Animer la formation hygiène restauration commerciale

4.1 Les différentes formules

- Inter entreprise
- Intra entreprise
- Formation/audit en intra

4.2 L'organisation de la formation

4.3 Les techniques pédagogiques

4.4 Le matériel pédagogique

Journée 3 après midi 3.5h

Réalisation des supports visuels par les apprenants

Synthèse

Clôture