

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION ET LES PRINCIPES DE L'HACCP (RECYCLAGE)

Public concerné

- Personnel de restauration commerciale ou collective
- Agents de maîtrise et responsables d'établissement de restauration

Prérequis

Avoir déjà suivi une formation initiale sur les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Intervenant

Formation animée et conçue par une formatrice consultante senior expérimentée

Durée

1 jour (7 heures)

Nombre de participants

4 personnes au minimum et 12 au maximum

Méthodes & Moyens pédagogiques

- Formation théorique et pratique en présentielle (exposé, cas pratiques, exercices, animation de groupe, travaux dirigés)
- Ateliers en sous-groupe
- Livrets pédagogiques

Date et lieux

Nous contacter

Tarif

Devis personnalisé selon vos besoins

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, le participant sera capable de :

- Comprendre la réglementation applicable et les enjeux liés à l'hygiène et la sécurité des aliments pour les clients, le personnel et l'établissement,
- Comprendre et appliquer les règles liées aux bonnes pratiques d'hygiène et aux principes de l'HACCP,
- Mettre en place son PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)
- Établir son protocole d'agrément sanitaire
- Vérifier et mettre à jour le système mis en place
- Former/informer son personnel

PROGRAMME DE FORMATION

Les connaissances théoriques et légales

- **Présentation des fondamentaux la réglementation applicable et les enjeux :**
 - L'hygiène des denrées alimentaires
 - Principaux textes réglementaires applicables
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation
 - Contrôles officiels
- **Analyse de risques en matière d'hygiène alimentaire :**
 - Dangers microbiologiques
 - Dangers chimiques
 - Dangers physiques
 - Autres dangers
- **HACCP / Plan de maîtrise sanitaire / Protocole d'agrément**
 - Bonnes Pratiques d'Hygiène selon les 5M
 - Guide de Bonnes pratique hygiénique (GBPH) du secteur d'activité
 - Principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise)
 - Plan de maîtrise sanitaire : Mesures de vérifications et système documentaire
 - Protocole d'agrément sanitaire

Mise en pratique

- Études de cas pratiques (ateliers basés sur des cas concrets)
- Mise en situation à travers différents exercices pratiques permettant de répondre à la mise en œuvre des savoir-faire des stagiaires tels que définis dans la réglementation hygiène (ex : supports photos, vidéos).

Évaluation / Restitution

À l'issue de la formation, une évaluation des connaissances acquises par chaque stagiaire sera évaluée à l'aide d'un QCM.

À partir d'une analyse de leur propre expérience, chaque stagiaire mettra en place une feuille de route personnelle sur laquelle il notera toutes les actions concrètes à mettre en œuvre à l'issue de la formation.