

Formation ouverte à distance

Formation hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale

Public concerné : Restaurateur, chef de cuisine, personnel de cuisine.

Pré-requis de la formation : Aucun pré-requis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

Objectif :

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer et maîtriser les risques en utilisant la méthode HACCP
- Maîtriser les traçabilités lors des productions en restauration traditionnelle

Support pédagogique : Formation en ligne nécessitant un accès internet, accessible sur tous supports (mobile, tablette, ordinateur). Site internet : www.action-conseil-formation.com

Moyen pédagogique :

- Apports théoriques, diffusion de slides, vidéo
- Assistance et support par téléphone avec le formateur
- Tests de validation à chaque étape

Moyens d'encadrement : Didier Besly, consultant et formateur en restauration, créateur du contenu pédagogique de la formation.

Organisation et fonctionnement de la formation :

- Type de formation : formation ouverte à distance
- **Durée totale de la formation : soit 14 heures**
- 36 tests de validation (quiz) : 1 heure. Un taux de bonnes réponses de 80% est nécessaire pour valider la formation.
- Modalités pédagogiques : selon votre rythme. Plateforme accessible 24h/24, 7J/7
- Entretien téléphonique avec le formateur avant la formation
- Entretien téléphonique avec le formateur après la formation (vérification des résultats aux tests, validation de la formation)
- Assistance téléphonique pendant la formation sur demande à tout moment

Programme de la formation

Les bonnes pratiques d'hygiène en production

- La législation, les obligations légales
- Les responsabilités du personnel
- Où sont les risques ?
- Rappel sur les microbes
- La traçabilité de la fourche à la fourchette
- L'hygiène du personnel (règles et recommandation)
- Les repas témoins
- Le tranchage, la découpe, le hachage, les mixés.
- La liaison froide et chaude
- Règles de fonctionnement en cuisine
- Le service
- Traitement des restes
- Le plan de nettoyage
- Réception et contrôle
- Stockage des marchandises

La maîtrise des risques par l'HACCP

- Les principes de la méthode HACCP
- HACCP les étapes essentielles
- Identifier les risques liés aux 5 M
- La fiche de poste HACCP

Liste des 36 leçons + 1 chapitre de conseils et recommandations :

1. Formation Obligatoire à l'hygiène Alimentaire
2. Les règlements européens et le paquet hygiène
3. Les règlements nationaux
4. Marque communautaire de salubrité
5. Les services officiels de contrôle
6. Programme pluriannuel 2016-2020 de contrôle en matière d'hygiène
7. Les sanctions en cas de constatation d'une insuffisance d'hygiène
8. Les responsabilités
9. L'obligation de résultats
10. Déclaration d'activité
11. Les dangers permanents
12. Répartition des micro-organismes dans les aliments
13. Les dangers chimiques
14. Les dangers physiques
15. Les autres dangers

16. Les autres sources de contamination
17. TIA Toxi Infections Alimentaires
18. Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
19. La méthode HACCP
20. Les 5 M
21. BPH : La congélation des denrées alimentaires
22. BPH : Mise sous vide et cuisson sous vide
23. BPH : Procédure de refroidissement des aliments
24. BPH : Liaison froide et liaison chaude
25. Les contrôles à réception des matières premières
26. Rangement et stockage
27. Les 5 (+1) gammes de produits
28. Les 5M : Le matériel
29. Les 5 M : Main d'oeuvre
30. Les 5 M : Méthode
31. Les 5 M : Milieu
32. Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
33. Les moyens de maîtrise
34. Élaboration d'un diagramme de fabrication
35. Maîtrise des dangers
36. L'autocontrôle du nettoyage
37. Recommandations et conseils

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution : 36 tests de validation réalisés à chaque étape et réussis pour passer à l'étape suivante avec un taux de 80% de bonnes réponses. Remise d'une attestation d'assiduité contenant le taux de réussite, le temps passé et la date de réalisation. Ces informations sont générées automatiquement par le système informatique d'apprentissage. Entretien téléphonique avec le formateur qui valide la délivrance de l'attestation ROFHYA.

Appréciation des résultats :

- Évaluation sommative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Recueil individuel des attentes lors de l'entretien téléphonique
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation
- Bilan de fin de formation adressé au client sur demande
- Questionnaire d'évaluation de l'impact de la formation à renvoyer 3 mois après la formation

Suivi par téléphone entre le formateur et les stagiaires dans les 3 mois suivant la formation.