



FORMATION



Bureau Hygiène Conseil Qualité Alimentaire

Formation 2022

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation et de l'hygiène en restauration.
- Analyser les dangers par la méthode HACCP.
- Savoir mettre en œuvre et faire appliquer les procédures de maîtrise des dangers sanitaires conformément aux exigences réglementaires.
- Savoir réaliser les différents autocontrôles nécessaires et demandés par la réglementation en vigueur.

HACCP ET HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

Publics et Prérequis

Personnels et/ou encadrants d'établissements de restauration.
Aucun prérequis demandé.

Délais d'accès

Nous contacter. Les dates de formation seront définies ensemble.

Modalités et Moyens

Pédagogiques.

Formation intra entreprise.
Méthode essentiellement participative.
Alternance d'exposés théoriques et d'échanges d'expériences entre les stagiaires et le formateur.
Présentation de diapositives.
Textes réglementaires en vigueur.

Modalités d'évaluation de la formation

QCM en début et en fin de formation mesurant ainsi l'acquisition des notions présentées.
Attestations individuelles de formation.

Accessibilité

Pédagogie, supports et environnement d'apprentissage adaptés à l'accueil de personnes en situation de handicap.
Nous contacter.

Programme

Aliments et risques pour le consommateur

Microbiologie des aliments

Le monde microbien, les utiles et les nuisibles, les conditions de multiplication dans les aliments, étude des matières premières.

Les dangers biologiques dans l'alimentation

Les différents dangers, les principaux pathogènes, la contamination des denrées, les toxi-infections alimentaires.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

La qualité des matières premières, les conditions de préparation, la chaîne du froid et du chaud, la séparation des activités dans l'espace ou le temps, l'hygiène des manipulations, l'entretien du matériel et des locaux.

Les autres dangers potentiels et leur maîtrise

Dangers physiques, chimiques, biologiques (allergènes...).

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notion de déclaration, Le paquet hygiène, la traçabilité et les non-conformités, les bonnes pratiques et la méthode HACCP, la réglementation en vigueur, les contrôles officiels, la grille et la suite de l'inspection.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Cette partie fera appel à de nombreux exercices de compréhension et d'application (enregistrements, autocontrôles...).

L'hygiène du personnel et des manipulations, le respect des températures de conservation, de cuisson et de refroidissement, la durée de vie des produits, la décongélation, la gestion des stocks, les autocontrôles...

Durée de la formation et Modalités d'organisation

Durée : 14 heures réparties en 2 journées de 7 heures

Lieu : Les locaux de votre entreprise

Effectif : Groupe de 12 personnes maximum

Tarif : 1800 € H.T. les 2 journées en intra entreprise

Cette formation est présentée à titre d'exemple. Nous pouvons créer une formation adaptée à votre établissement.
Nos offres couvrent de très nombreux thèmes liés à la sécurité des denrées alimentaires.

Contactez-nous.

BHYOQUAL – 399 Avenue du Château de Jouques – 13420 GEMENOS

Tél : 04.42.70.54.90 – Fax : 04.42.08.29.37 – Mail : bhyoqual@bhyoqual.com