

ANNEXE 2

FICHE PROGRAMME AKIM FORMATION

Hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale

THEME	Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. heures
DATE	A compter du 01 mai 2024
LIEU	12 rue Roland Garros la fontaine 97436 ST-LEU

Public	Créateur ou repreneur d'un établissement de restauration Commerciale.
Prérequis	Ecrire, lire et parler le français ;
Objectif (s) opérationnel (s)	<ul style="list-style-type: none"> - Cette formation permet d'acquérir les capacités pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conforme à la réglementation. - Adapter ces techniques de travail avec les grands principes de la réglementation. - Corriger au quotidien les risques liés à une insuffisance d'hygiène. - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène alimentaire. - Assurer des autocontrôles efficaces.
Objectif (s) pédagogique (s)	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec les métiers de bouches - Analyser les risques liés à une insuffisance - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène alimentaire

Programme pédagogique

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 micro-organismes ; — 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.

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

	<p>conditions de transport ; — l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).</p> <p>1.2. Les autres dangers potentiels : — dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ; — dangers physiques (corps étrangers...) ; — dangers biologiques (allergènes...).</p> <p>2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration Commerciale) :</p> <p>2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.</p> <p>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).</p> <p>2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.</p> <p>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...</p> <p>3. Le plan de maîtrise sanitaire :</p> <p>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/recongélation ; — l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.</p> <p>3.2. Les principes de l'HACCP.</p> <p>3.3. Les mesures de versification (autocontrôles et enregistrements).</p> <p>3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifique</p>
Méthode Pédagogique	<p>Le stage s'appuie notamment sur l'utilisation de cas pratiques et de supports pptx, audio-visuels ainsi que la manipulation de matériel en cuisine.</p> <p>A l'issue du stage, sont remis à chaque participant une synthèse de la formation et un ensemble de documents liés.</p> <p>Les temps de réponses sont suivis de temps de correction et d'échange.</p>
Intervenant	Farid BENZEGHIBA (Pro HCR, formateur)
Durée de la formation	14 heures dont 4 heures minimum en situation avec manipulation de matériel.
Effectifs	Session de 10 personnes maximum