

MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

ET DU RESPECT DES GUIDES DES BONNES PRATIQUES (HACCP)

€ COÛT

480 € prix nets de toutes taxes



CONTACT

Aurélie Carriac
05 55 18 80 05
acarriac@correze.cci.fr



OBJECTIFS

- Définir la sécurité alimentaire et son cadre réglementaire
- Avoir une bonne connaissance des dangers dans les produits alimentaires
- Acquérir les notions théoriques nécessaires à la mise en place des règles d'hygiène de base
- Comprendre la nécessité des autocontrôles
- Etre capable de mettre en place un système de maîtrise simple et pertinent conformément au guide des bonnes pratiques hygiéniques



PUBLIC

Toute personne étant amenée à être en contact de la matière alimentaire



DURÉE

2 jours



DATE

session 2 : le 18, 25 juin 2018
session 3 : le 01, 08 octobre 2018
session 4 : le 10, 17 décembre 2018



LIEU

Inisup à Brive (CCI de la Corrèze) - possibilité sur Limoges ou Guéret



PROGRAMME

- **Maîtrise des bonnes pratiques hygiéniques**
 - Le contexte réglementaire
 - La qualité hygiénique : implication de tout le personnel
 - Le monde microbien
 - Les conditions de son développement
 - Les dangers chimiques et physiques
- **Les sources de contamination** : l'homme, le matériel, les locaux, les matières (matières premières, déchets) les méthodes de travail
- **Les principales règles d'hygiène des personnes**
 - Etat de santé du personnel
 - Hygiène du personnel
 - Tenue de travail
 - Règles d'hygiène élémentaires (lavage des mains, etc..)
 - Organisation du travail
 - La marche en avant et les circuits propres et sales
- **Réception et stockage des denrées**
 - Rangement dans les chambres froides
 - Bonne gestion des stocks
- **L'élaboration des produits et la gestion des températures**
 - Les préparations froides et chaudes
 - Le refroidissement des denrées
 - Les conditions de service
 - Débarrassage et plonge
 - Démarche d'évaluation des risques et autocontrôles
 - Traçabilité des produits
- **Hygiène du matériel et des locaux : le nettoyage et la désinfection**
 - Les techniques de nettoyage
 - Les produits de nettoyage et les conditions d'efficacité
 - Le plan de nettoyage
- **Les outils visant à mettre en place les pratiques recommandées par le guide des bonnes pratiques**
 - Les points clés du guide des bonnes pratiques
 - Description des matières premières et des produits finis
 - Description des familles de produits et des dangers propres à chaque famille
 - Mesures préventives à mettre en place
 - Les points de vigilance
 - Plan de destruction des nuisibles
 - Plan de nettoyage et de désinfection
 - La nécessité d'élaborer des autocontrôles
- **Mise en application du respect des règles d'hygiène**
 - Conditions de respect de la marche en avant
 - Conditions de réception des matières
 - Conditions de stockage et de rangement dans les chambres froides
 - Organisation du travail et préparations culinaires
 - Organisation des activités de plonge et d'évacuation des déchets
 - Respect du plan d'hygiène du personnel
 - Respect du plan de nettoyage-désinfection

Méthodes pédagogiques

- Formation participative favorisant les échanges
- Apports de connaissances théoriques illustrées par des exemples propres au secteur
- Etude de cas concrets : interprétation d'autocontrôles, d'analyses microbiologiques
- Etude de fiches techniques (produits de nettoyage, matières premières) et de documents relatifs au système de maîtrise.

