

DURÉE

2 JOURS : 14 HEURES

PRÉ-REQUIS

Production et distribution de repas ou de plats cuisinés dans une unité de restauration commerciale

INTERVENANT

FORMATEUR QUALIFIÉ

LIEU

Dans votre entreprise ou dans la salle de séminaire "Allées gourmandes" à Villeneuve-sur-Lot

PUBLIC

- 10 personnes maximum
- Pour les PMR  nous consulter

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Formation théorique (animation PowerPoint)
- Echange et partage d'expérience
- Support élève (dossier Paquet Hygiène, HACCP)
- Texte réglementaire
- Exercice d'application
- Quizz vérification des acquis

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

CADRE LÉGISLATIF EN RESTAURATION COMMERCIALE
PAQUET HYGIÈNE - HACCP

OBJECTIFS

- Appréhender la réglementation européenne et française encadrant la sécurité alimentaire dans tous les domaines de production-consommation : LE PAQUET HYGIÈNE
- Identifier les risques microbiologiques : Les TIAC
- Comprendre le cadre législatif et l'architecture des textes communautaires
- Comprendre la méthode HACCP et ses principes fondamentaux
- Maîtriser les dangers : Les 5 M, les points critiques et éléments de maîtrise
- Maîtriser les notions d'autocontrôles et de traçabilité

CERTIFICATION

- Formation certifiante
- Evaluation faite tout au long de la formation
- Attestation de formation remise le dernier jour
- Une évaluation de satisfaction sera demandée aux participants

DOCUMENT PÉDAGOGIQUE

Aide-mémoire ED 4085 remis à chaque stagiaire

BCF

ZAC de Brimont – 47550 BOE

06.70.60.35.60 - 06.73.09.58.86 817 559 941 R.C.S Agen

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 47 01264 47
auprès du préfet de région Nouvelle-Aquitaine

PROGRAMME JOUR 1

- La réglementation et son évolution
 - D'une obligation de moyen vers une obligation de résultat
- Les risques microbiologiques
 - Les TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES
 - Les sources de contamination
 - Identité des microbes pathogènes
 - Les 10 causes essentielles de contamination
 - Les principes de lutte contre les TIAC : Limiter les risques par la prévention
 - Le respect des températures de conservation
 - La marche en avant
- Le cadre législatif
 - Architecture des textes législatifs
 - Food Law (règlement CE n°178/2002)
 - Règlements 852 et 853/2004
 - Les obligations spécifiques aux professionnels

PROGRAMME JOUR 2

- HACCP : Démarche et mise en œuvre
 - Définition de la démarche
 - Les principes développés de la démarche HACCP
 - Le GBPH
 - Mise en place de la méthode
 - Traçabilité et autocontrôles
 - Quand, qui, comment ?
 - Application des règles d'hygiène
 - Maîtrise des dangers : 5 M
 - Archivage (classeur HACCP)
 - Études de cas
- Quizz