

La Sécurité alimentaire en cuisine

Formation en Intra

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des apprenants

- Agents travaillants récemment dans le service restauration (production).

Prérequis

- Agents travaillants récemment dans le service restauration (production).

Accessibilité et délais d'accès

Accessible aux personnes en situation de handicap

2 semaines

Qualité et indicateurs de résultats

9/10

Objectifs pédagogiques

- Accompagner les nouveaux employés à adopter des comportements responsables en matière d'hygiène.
- Etre capable de mettre en place de nouvelles mesures de maîtrise des risques alimentaires à toutes les étapes de l'élaboration des repas.
- Actualiser les nouvelles dispositions législatives sur la sécurité alimentaire.

Contenu de la formation

- Le point de vue réglementaire -Les objectifs et champ d'application des textes en vigueur :
 - EUROPE : -Le « paquet hygiène », règlements européens FRANCE : -L'arrêté ministériel du 21/12/2009 sur les conditions sanitaires en restauration collective. -Les notes de service de la DGAL
- Les obligations des opérateurs en matière de sécurité alimentaire :
 - Responsabilisation,
 - Maîtrise des comportements hygiène,
 - Coopération avec les services de contrôles
- La nouvelle donne dans le contrôle sanitaire:
 - La D.D.P.P.
 - Le champ d'application
- L'hygiène alimentaire:
 - La vie
 - Les mœurs des microbes
 - L'incidence des températures sur leur multiplication
 - Les différents microbes de l'alimentation
- « Les bonnes pratiques d'hygiène »
 - Par le personnel: -les comportements responsables
 - Pour les aliments et les produits finis : -De la réception, à la transformation, jusqu'à la mise à disposition
 - Pour le matériel et les locaux : -l'entretien et la bonne utilisation -la marche en avant
 - Dans les méthodes de travail: -l'organisation -le respect des règles
- « La méthode H.A.C.C.P. »

- Principe 1 - L'ANALYSE DES DANGERS ▪ Améliorer l'analyse des dangers potentiels par atelier et par préparation et les mesures préventives prévues par danger ▪ Utilisation de la méthode des 5 M
- Principe 2 - LE REPERAGE DES POINTS CRITIQUES ▪ Déterminer les points critiques ▪ Sont-ils bien maîtrisés ?
- Principe 3 - LES CRITERES DE MESURES ET DES TOLERANCES POSSIBLES ▪ Rappel des valeurs ciblées ▪ Vos valeurs de références sont-elles adaptées ?
- Principe 4 - LES DOCUMENTS DE SURVEILLANCE ▪ Créer ou reprendre les documents « preuve », de l'efficacité de la méthode, en place ▪ Sont-ils suffisants ?
- Principe 5 - LA GESTION DES NON CONFORMITE ET LES ACTIONS CORRECTIVES PREVUES ▪ Voir paragraphe IV
- Principe 6 - LES AUTOCONTROLES ▪ En externe : Contrôle bactériologique... ▪ En interne: Audit ponctuel HACCP...
- Principe 7 - LES DOCUMENTS DE TRAVAIL ET LES ARCHIVES ▪ Classeurs et documents internes, à mettre à disposition des services de contrôle
- « La traçabilité interne » Application de l'article 18 du règlement 178/2002, de la réception des matières premières jusqu'à... l'assiette du consommateur :
 - • Qu'avez-vous « tracé »?
 - • Comment améliorer votre traçabilité pour répondre aux besoins de communication et de sécurité de votre client
 - • Le principe d'identification
- « La gestion des non conformités » Les articles 17 et 19 du 178/2002 définissent le partage des responsabilités entre opérateurs, ainsi que les dispositifs à mettre en place pour permettre la gestion de la non-conformité.
 - L'exploitant est le mieux placé pour concevoir le système de sécurité ; il doit mettre en place des mesures de gestion de sa propre initiative
- Résultats attendus de la formation. Cette formation doit permettre aux stagiaires, nouvellement affecté au service restauration:
 - ✓ De prendre connaissance des nouvelles dispositions législatives
 - ✓ D'améliorer et de prendre conscience de l'importance de la sécurité alimentaire
- Démarche pédagogique
 - • Remise d'un document pédagogique regroupant les éléments théoriques et permettant la prise de notes
 - • Evaluation de la formation: -Bilan fait oralement par le groupe en présence d'un responsable hiérarchique et/ou du responsable de la formation
 - Questionnaire de satisfaction destiné aux stagiaires
 - Compte-rendu de la mission par l'intervenant et communiqué au responsable de la formation dans un délai de 2 semaines maximum

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

Eric BAZINET - Directeur du Développement (pédagogique)

Sandrine BONNAMY - Assistante Pédagogique

Kathy BENDALI RODRIGUES - Conseiller Formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix : 1500.00

MOSAÏC SANTE

112 avenue de Paris

94300 Vincennes

Email : administration@mosaicsante.fr

Tel : 09.73.64.33.19

