

La Sécurité alimentaire en cuisine 2J

Formation en Intra

Méthodes pédagogiques

L'intervention se fera, sur site, sous forme d'une Formation - action de remise à niveau du personnel et d'accompagnement aux améliorations.

Afin de mener à bien cette mission et sans déranger la journée de production de l'équipe de cuisine, nous vous proposons d'organiser la formation-action en 2 parties:

-Une partie pratique « terrain » (le matin) qui permettra d'observer les pratiques et de mettre en application de nouveaux comportements.

-Une partie théorique « en salle de cours » (l'après-midi) qui permettra d'expliquer, d'apprendre et construire

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Public : Le personnel de restauration, chargé de la fabrication des repas (titulaires ou remplaçants)

Prérequis

- Personnel de restauration, chargé de la fabrication des repas (titulaires ou remplaçants)

Accessibilité et délais d'accès

Accessible aux personnes en situation de handicap

2 semaines

Qualité et indicateurs de résultats

9/10

Objectifs pédagogiques

- Actualiser les connaissances des agents des cuisines sur les nouvelles dispositions réglementaires
- Accompagner à la finalisation de la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Rappeler les comportements d'hygiène alimentaire au quotidien

Contenu de la formation

- Formation action La partie pratique, les différents points à observer:
 - Gestion des matières premières: -Procédures de réception des matières premières -Maîtrise des températures et des conditions de stockage
 - Pré traitement - gestion des opérations de pré traitement -Comportements en Légumerie -Déconditionnement, désouvidage

- Production: -Modalités de fabrications (et de refroidissement rapide) -Maîtrise des risques pour les préparations à risque (textures modifiées)
- **Maintien en température des produits finis et distribution** -Modalités de stockage et de maintien en température des produits finis -Les plats témoins - La gestion des restes
 - Gestion du personnel -Existence de consignes précisant l'organisation du travail -Gestion de la tenue et des protections
 - Environnement de la production -Procédures de nettoyage et désinfection : plan de nettoyage -Nettoyage et désinfection de la vaisselle et de la batterie de cuisine
 - Maîtrise documentaire -Identification des différents documents, mises à jour, diffusion -Organisation des enregistrements : traitement des informations, archivage
 - Traitement des non conformités, actions correctives -Dispositions applicables en cas de produits non – conformes
- **La partie théorique, les sujets traités : Rappel:** -Le point de vue réglementaire*
 - -Les objectifs et champ d'application des textes en vigueur : EUROPE: Le « paquet hygiène » 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
 - Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire
- **La nouvelle donne dans le contrôle sanitaire: La D.D.P.P: le champ d'application**
 - Rappel d'hygiène alimentaire* La vie, les mœurs des microbes. L'incidence des températures sur leur multiplication Les règles d'or d'hygiène alimentaire à respecter selon les textes en vigueur
 - -par le personnel -pour les aliments et les produits finis -pour le matériel et les locaux -dans les méthodes de travail
- **I. ACCOMPAGNEMENT A LA MISE EN PLACE DU « PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE »** (selon les constats faits lors de la partie pratique) : L'exploitant et les autorités compétentes pourront s'appuyer sur ce P.M.S., lors des visites sanitaires ou lors de l'intégration d'un nouveau personne.
 - ☐ Composition du plan de maîtrise sanitaire : I. « LE GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE »* Ce guide regroupe les pré-requis ainsi que les dispositions d'hygiène en place, ce sont :
 - -Principes généraux de l'hygiène alimentaire
 - Principes structurels : -Les locaux, les circuits et les équipements -Le matériel
 - Principes fonctionnels : -Le personnel -Les matières premières -Les méthodes
 - Accompagnement à la mise en place d'un guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- **II. LA MISE EN PLACE DE « LA METHODE 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
 - Principe 2 - LE REPERAGE DES POINTS CRITIQUES Sont-ils bien maîtrisés ?
 - Principe 3 - LES CRITERES DE MESURES ET DES TOLERANCES POSSIBLES Vos valeurs de références sont-elles adaptées ?
 - Principe 4 - LES DOCUMENTS DE SURVEILLANCE Les documents « preuve » de l'efficacité de la méthode qui sont en place, sont-ils suffisants ?
 - Principe 5 - LA GESTION DES NON CONFORMITES ET LES ACTIONS CORRECTIVES PREVUES 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 Quelles attitudes avez-vous face à un problème ?
 - Principe 6 - LES AUTOCONTROLES En externe : Contrôle bactériologique... En interne: Audit ponctuel HACCP...
 - Principe 7 - LES DOCUMENTS DE TRAVAIL ET LES ARCHIVES Documents internes, à mettre à disposition des services de contrôle : protocole et procédures de travail personnalisés à l'établissement
- **Accompagnement à l'actualisation du système HACCP III. LA MISE EN PLACE D'« UNE TRACABILITE 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 démarche de traçabilité est : 1. Amont 2. Interne 3. Aval 4. Ascendante et descendante Accompagnement à l'actualisation de la traçabilité interne
- **IV. LA GESTION DES NON CONFORMITES** 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 Accompagnement à la mise en place d'un système d'actions correctives au vue des non conformités

MOSAÏC SANTE

112 avenue de Paris

94300 Vincennes

Email : administration@mosaicsante.fr

Tel : 09.73.64.33.19



- Démarche pédagogique
- Pour que cette formation soit efficace, il sera pratiqué, l'équilibre entre la théorie et l'analyse des pratiques. 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 : 3000.00