

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Objectif Opérationnel : Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client

Objectifs de la formation /Compétences visées - à l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

A-Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- 1. identifier et répartir les responsabilités des opérateurs - connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) -connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ; -connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
 - repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
 - raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
 - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

B. Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

C. Référentiel de formation, savoirs associés :

- 1 Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.
- 11 Les dangers microbiens.
- 111. Microbiologie des aliments : - le monde microbien (bactéries, virus, Répéterlevures et moisissures) ; - le classement en utiles et nuisibles ; _

les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; - la répartition des micro-organismes dans les aliments.

112 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; - les toxi-infections alimentaires collectives ; - les associations pathogènes/aliments.

113 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 conditions de transport ; - l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

12. Les autres dangers potentiels : - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ; - dangers physiques (corps étrangers...) ; - dangers biologiques (allergènes...).

2 Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

21 Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

22 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).

23 L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

24 Les contrôles officiels : - direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations,

Méthodes et moyens pédagogiques

En présentiel ou à distance : en présentiel, **alternance de méthodes pédagogiques classiques (exposé et démonstration) et actives (étude de cas, jeu de rôle, mise en situation).** En distanciel, **via la plateforme e-formation-artisanat de la CMA. Accès à la base de donnée 7j/7, 24h/24 et durant 30 jours. Accompagnement technique et pédagogique à distance. Évaluation en ligne. Rythme d'apprentissage personnalisé.**

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation des acquis

Tout au long de la formation, le formateur organisera des évaluations et des cas concrets pour vérifier le degré de maîtrise des différentes compétences, des savoirs et savoirs faire. Cela pourra se faire sous la forme de questionnaires et d'études de cas ou de mise en situation.

Public et Pré-requis

Avoir un projet professionnel en restauration, ou être un professionnel dans le secteur.
Posséder le socle de compétences de base : lire , écrire , compter ...

Qualité des intervenants

Formateurs spécialisés dans les différents domaines abordés

Suivi /Evaluation de la formation/ Sanction de la formation /Type de validation

Bilan : des bilans intermédiaires et finaux seront réalisés permettant d'apprécier l'ensemble de la prestation de formation par les participants.
Attestation réglementaire de fin de formation et validation par examen final .

Livrables à l'issue de la formation

La certification doit permettre aux personnels d'entreprises de restauration commerciale, cafétérias et autres libres services, restauration de type rapide d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation (arrêté du 5 octobre 2011) et permettant la satisfaction du client.

Mise en œuvre de la formation

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Durée : 14 heures Tarif: 420,00 euros Lieu : CMA FORMATION Rivière-Salée Date limite d'inscription : Date de démarrage de l'action | <ul style="list-style-type: none"> Dates : rentrées permanentes pour la formation en distanciel (dont 4h en présentiel) et à la demande pour la formation en présentiel Formations accessibles aux personnes en situation de handicap – Parking gratuit |
|---|---|

Les modalités financières et de prise en charge Éligibilité aux dispositifs de financement de la formation professionnelle.

Contacts : Tél : 0596 68 09 14 – Courriel : secreariat.fpc@cma-martinique