

Programme complet

1) L'hygiène alimentaire et les BPH

- Définition de l'hygiène alimentaire et du principe des Bonnes Pratiques d'Hygiène ;
- La réglementation en P.F. et les responsabilités professionnelles ;
- Les principaux dangers en restauration ;

2) La conception des locaux (établissement fixe ou établissement mobile/provisoire)

- Les différents locaux et espaces requis :
 1. Vestiaires, sanitaires, déchets, stockage des denrées, stockage des emballages, stockage des produits d'entretien, stockage du matériel, préparations froides/chaudes.
- Disposition, taille et agencement des locaux :
 1. Principe de la séparation des secteurs sains et souillés ;
 2. Principe de la marche en avant.
- Vestiaires et sanitaires
- Locaux de production (travail des denrées) :
 1. Conception ;
 2. Matériel et équipements.

- Local poubelles :
 1. Conception du local et équipements.

3) Les bonnes pratiques d'hygiène

- Approvisionnement :
 1. Fournisseurs autorisés - vérifications du client ;
 2. Contrôle des matières premières, intégrité, contrôle des DLC.
- Entreposage :
 1. Protection des denrées (premières, intermédiaires et finies) ;
 2. Identification des denrées (premières, intermédiaires et finies);
 3. Entreposage des emballages, du matériel, des produits d'entretien.
- Traçabilité des productions :
 1. Etiquetage des produits finis (DLC, mentions réglementaires) ;
 2. Cahier de production.
- Gestion des denrées non conformes :
 1. Autocontrôles microbiologiques, plan d'autocontrôle ;
 2. Réforme des denrées non conformes, denrées impropres à la consommation.

Objectifs pédagogiques

- Connaître les dangers et risques spécifiques aux activités alimentaires.
- Pouvoir mettre en œuvre, au sein de son établissement, les prescriptions réglementaires et les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- Connaître les règles de conception des locaux et des installations conformes aux règles d'hygiène.

Public concerné

Les patentés et salariés du domaine de la restauration commerciale : Chef de cuisine, chef de partie, cuisinier ou commis de cuisine ; Les porteurs de projet pour les établissements fixes, mobiles et provisoires de restauration commerciale.

Pré-requis

Aucun

Durée

02 heures

Moyens Pédagogiques

Livret de formation remis à chaque participant
Un quiz en fin de formation pour valider les acquis

Evaluation du contrôle des connaissances

Le formateur évalue la progression pédagogique du participant tout au long de la formation au moyen de mises en situation et de travaux pratiques.

Mode de validation de la formation

Attestation de formation.