

PROGRAMME DE FORMATION LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Public concerné :

Personnel de restauration commerciale

Prérequis :

Connaissance du métier et du vocabulaire utilisé en restauration commerciale

Intervenant :

Formatrice consultante senior expérimentée

Durée :

2 jours soit 14 heures

Dates :

A définir

Lieux :

Sur site (intra-entreprise)

Nombre de participants :

4 pers. au minimum,
12 pers. au maximum

Méthodes & Moyens pédagogiques :

- Formation théorique et pratique en présentiel (exposé, cas pratiques, exercices, animation de groupe, travaux dirigés, ateliers pratiques)
- Vidéo projecteur
- Livrets pédagogiques

Références réglementaires :

- Paquet hygiène : Règlements (CE) n° 178/2002, 852/2004 et 853/2004
- Arrêté du 8 juin 2006
- Arrêté du 5 octobre 2011

Accessibilité :

Les moyens pédagogiques et modalités d'évaluation peuvent être adaptés pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long du parcours de formation.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, le participant sera capable de :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale ;
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

PROGRAMME DE LA FORMATION

- **Présentation des fondamentaux de la réglementation applicable et les enjeux :**
 - L'hygiène des denrées alimentaires
 - Principaux textes réglementaires applicables
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation
 - Contrôles officiels
- **Analyse de risques en matière d'hygiène alimentaire :**
 - Dangers microbiologiques
 - Dangers chimiques
 - Dangers physiques
 - Autres dangers
- **Principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise)**
 - Définitions, historique et exigences réglementaires
 - Les sept principes de la méthode HACCP
 - Mise en œuvre de la méthode HACCP selon les 12 étapes
- **Plan de maîtrise sanitaire / BPH**
 - Bonnes Pratiques d'Hygiène selon les 5M
 - Guide de Bonnes pratiques hygiéniques (GBPH) du secteur d'activité
 - Plan de maîtrise sanitaire : Mesures de vérifications et système documentaire
 - Protocole d'agrément sanitaire

Évaluation / Restitution

Les apprenants seront évalués tout au long du parcours au moyen d'évaluations formatives.

À l'issue de la formation, ils effectueront une évaluation sommative (sous forme de QCM) qui consiste à vérifier l'ensemble des compétences acquises.

Une correction de l'évaluation sommative sera réalisée collégalement et un certificat de réalisation de la formation sera remis à chaque apprenant à l'issue de la formation.

À partir d'une analyse de leur propre expérience, chaque apprenant pourra mettre en place une feuille de route personnelle sur laquelle il notera toutes les actions concrètes à mettre en œuvre à l'issue du parcours de formation.

FORMATION BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET HACCP EN RESTAURATION COMMERCIALE

JOUR 1

Accueil des participants et tour de table

Introduction : Qu'est-ce que l'hygiène ?

Séquence 1 : Présentation des fondamentaux la réglementation applicable et enjeux associés :

- **L'hygiène des denrées alimentaires**
 - Pourquoi des mesures d'hygiène ?
 - Principaux enjeux liés à l'hygiène
- **Principaux textes réglementaires applicables**
 - Paquet hygiène : Règlements (CE) n° 178/2002, 852/2004 et 853/2004
 - Arrêté du 8 juin 2006
 - Note de service DGAI N°2012-8054 du 8 mars 2012
- **Notions de déclaration, agrément, dérogation**
 - Qu'est-ce que la déclaration ?
 - Formulaire de déclaration
 - Dans quels cas est-il nécessaire d'obtenir un agrément ou une dérogation d'agrément ?
- **Contrôles officiels**
 - Modalités et fréquences des contrôles
 - Conséquences

Séquence 2 : Analyse de risques en matière d'hygiène alimentaire :

- **Introduction** : Qu'est-ce qu'un danger ? Qu'est-ce qu'un risque ?
- **Dangers microbiologiques**
 - Les différents types de microorganismes
 - Microorganismes utiles et pathogènes
 - Principaux microorganismes pathogènes
 - Principaux moyens de maîtrise
- **Dangers chimiques**
 - Les différents types de dangers chimiques
 - Principaux moyens de maîtrise
- **Dangers physiques**
 - Les différents types de dangers physiques
 - Principaux moyens de maîtrise
- **Autres dangers**
 - Les autres dangers existants en alimentaire
 - Zoom sur les allergènes

JOUR 2

Séquence 3 : Principes de l'HACCP

- **Définitions, historique et exigences réglementaires :**
 - HACCP : Définitions et historique
 - Le paquet hygiène et les enjeux réglementaires
- **Les sept principes de la méthode HACCP :**
 - Analyse des dangers et mesures correctives
 - Détermination des points critiques
 - Fixation des seuils critiques
 - Mise en place d'un système de surveillance
 - Fixation des actions correctives
 - Établissement de procédure de vérification
 - Établissement d'un système de documentation et d'enregistrement
- **Mise en œuvre de la méthode HACCP selon les 12 étapes :**
 - Constitution de l'équipe HACCP
 - Description du produit (industrie agro-alimentaire) ou description de l'activité à une étape donnée (grossiste, plate-forme, transport)
 - Identification des utilisations prévues (pour un produit) ou identification de la nature de l'activité
 - Élaboration du diagramme de fabrication (pour un produit) ou du diagramme d'activité
 - Vérification du diagramme
 - Analyse des dangers à chaque étape - mesure préventive
 - Identification des points critiques (CCP)
 - Établissement des valeurs cibles ou limites critiques pour chaque CCP
 - Établissement d'un système de surveillance pour chaque CCP
 - Mise en place des actions correctives
 - Établissement d'un plan de vérification
 - Élaboration du système de documentation HACCP

Séquence 4 : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène selon les 5M :

- **Main d'œuvre :** Hygiène du personnel et des manipulations
- **Méthodes :** Chaîne du froid et du chaud, marche en avant...
- **Matières :** Gestion des matières premières, en-cours et produits finis
- **Milieu :** Environnement de travail et zones de stockage
- **Matériel :** Équipements et matériels
- **Guide de Bonnes pratiques hygiénique (GBPH) du secteur d'activité**

Synthèse, évaluation et conclusion de la formation

Mise en pratique et évaluation (pour chaque séquence)

- Exercices et études de cas pratiques
- Ateliers de mise en situation avec manipulation de matériel permettant de répondre à la mise en œuvre des savoir-faire des apprenants
- Évaluation formative et sommative (QCM)

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MIS EN ŒUVRE (POUR CHAQUE MODULE)

L'action de formation professionnelle se réalisera sous la forme d'une alternance d'exposés théoriques, d'exercices pratiques et d'ateliers de mise en pratique réalisés par les apprenants encadrés par le formateur.

La méthodologie adoptée favorise une mise en situation d'apprentissage des participants et permet d'opérer un véritable transfert de compétences du (des) formateur(s) vers les participants.

Les méthodes varient tout au long des séances de formation :

- **Méthode affirmative** : Cette méthode permet de transmettre une connaissance et de faire des synthèses.
- **Méthode interrogative** : amène l'apprenant à utiliser ses connaissances.
- **Méthode participative** : les apprenants sont acteurs de la formation.

Les ateliers de mise en pratique avec manipulation de matériel porteront sur les thèmes suivants :

- contrôle à réception et température des chambres froides
- désinfection des végétaux
- préparation et refroidissement des préparations
- contrôle de l'huile de friture
- remise en température
- maintien en température avant le service
- vente à emporter
- nettoyage du matériel et des locaux

Cette variation des méthodes pédagogiques permet :

- Des apports théoriques amenés par le (les) formateur(s).
- Des échanges entre participants.
- Des applications pratiques réalisées lors d'exercices individuels et en groupes, des mises en situation, des jeux de rôles, des recherches personnelles et des études de cas.

Durant ces journées de formation, la méthodologie s'appuiera sur les contextes professionnels des participants. Ce fil conducteur leur permettra d'utiliser et de s'appropriier l'ensemble des connaissances et des savoir-faire transmis, par le moyen d'applications immédiates en lien direct avec leur activité et fonction.

Il est convenu que l'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des stagiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique qui aura été prévu par le formateur.

L'action de formation se déroulera ensuite dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis au bénéficiaire, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et pratiques.

Afin de mettre en œuvre l'amélioration continue des formations proposées, une évaluation à chaud de la formation sera réalisée via une grille de satisfaction distribuée aux apprenants à l'issue de la formation.

Par ailleurs, et pendant une période de 3 mois, l'intervenante restera disponible par mail et/ou téléphone pour répondre aux différentes questions des apprenants.