



FORMATION 2016

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Objectifs & Programme

RÉFÉRENTIEL DE CAPACITÉ (Objectifs)

1) Identifier les grands classiques de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultats (quelques obligations de moyens)
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des auto contrôles et 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

3) Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- Utiliser les guides de bonnes pratiques d'hygiène 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

RÉFÉRENTIEL DE FORMATION, SAVOIR ASSOCIÉS (PROGRAMME)

Introduction : hygiène alimentaire - Docs : réglementation CE 852/2004 - AM du 21/12/09

1) LES MICROBES

- 1) Qui sont-ils ?
- 2) La vie des microbes
- 3) Les maladies causées par les microbes
- 4) Conclusion & méthode des 5M

Film

5) TECHNIQUES DE CONSERVATION

- 1) Le froid
- 2) Le chaud
- 3) Le vide
- 4) Les conservateurs
- 5) La déshydratation
- 6) Autres techniques

Bêtisier

2) HYGIÈNE DU PERSONNEL

- 1) Etat de santé
- 2) Hygiène des mains
- 3) Tenue vestimentaire et maîtrise du port de bijoux
- 4) Sécurité du personnel

Bêtisiers

Jeu : chasse aux risques

6) INFOS PRATIQUES

- 1) Parcours du créateur
- 2) PLU
- 3) Accessibilité
- 4) Boissons alcoolisées
- 5) Carte de marchand ambulant
- 6) Etiquetage - Info consommateurs
- 7) DAAF

3) NETTOYAGE, DÉSINFECTION ET RANGEMENT

- 1) Définitions
- 2) Produits
- 3) Plan N & D
- 4) Contrôles

Bêtisiers

Film

Cas pratique : rédaction du plan N&D

Docs : fiche javel + boite contact

7) RÉGLEMENTATION

- 1) Paquet hygiène
- 2) Traçabilité
- 3) Gestion des non conformités
- 4) Contrôles officiels

Photos à commenter

Film

4) FONCTIONNEMENT ET ORGANISATION

- 1) Aménagement, marche avant
- 2) Réception et stockage
- 3) Les nuisibles
- 4) Les déchets

Bêtisiers

Film

Cas pratique : test hygiène n°1

Docs : Etiquetage

8) PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- 1) Bonnes Pratiques d'Hygiène BPH
- 2) Principes de l'HACCP
- 3) Mesures de vérifications : autocontrôles et enregistrements
- 4) Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène GBPH

Cas pratique : exercice GBPH Traiteur

Test hygiène n°2

Jeu défi hygiène