



FORMATION 2018

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, SAVOIRS ASSOCIÉS (PROGRAMME)

Introduction

- Présentation du contexte réglementaire, le paquet hygiène : règlement CE 853 - 2004, AM du 21/12/2009
- Présentation et remise du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Restaurateur (version 2015)
- Exercices à partir du GBPH tout au long de la formation

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) Action du froid
- 2) Action des hautes températures
- 3) Action du PH
- 4) Rôle de l'eau
- 5) Rôle de l'oxygène
- 6) Autres techniques

Bêtisier

2) HYGIÈNE & SÉCURITÉ DU PERSONNEL

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

Bêtisier

Jeu : Chasse aux risques

6) INFOS PRATIQUES

- 1) Parcours du créateur
- 2) PLU
- 3) Etablissement recevant le public
- 4) Boissons alcoolisées
- 5) Activité ambulante
- 6) Etiquetage - Info consommateurs
- 7) DAAF

3) NETTOYAGE & DÉSINFECTION

- 1) Réglementation
- 2) Produits
- 3) Plan N & D
- 4) Surveillance du N & D

Bêtisier

Film

Cas pratique : rédaction du plan N & D

Test hygiène n°1

7) PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

- 1) Bonnes Pratiques d'Hygiène
- 2) Principes de l'HACCP
- 3) Traçabilité

4) FONCTIONNEMENT ET ORGANISATION

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

Bêtisier

Film

8) CONTÔLES OFFICIELS

- 1) Les organismes de contrôle
- 2) Contrôle de la DAAF
- 3) Contrôle de la DIECCTE

Film

Photos à commenter

Test hygiène n°2

Conclusion

- Jeu défi hygiène