

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



Formation



Centre de formation professionnelle continue

CONTACT

04 99 43 00 60

formation.cdvolutif@gmail.com

www.cdformation.com

* STAGES Inter-Entreprises

Budget :
Durée : 14h

* Dates et Lieux

Centre d'Agde
ou
Centre de Béziers
ou
Intra-entreprise

Entrée / Sortie permanente

* Modalités

En présentiel/individuel

En présentiel/collectif

* OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Mettre en pratique les principes et l'esprit de la démarche en hygiène alimentaire.
- Appliquer les règles de base sur la restauration en intégrant l'évolution de la législation.
- Rédiger et suivre le Plan de Maitrise Sanitaire
- Identifier les risques sanitaires

* PROGRAMME

I. Définitions générales :

- PMS : Plan de Maitrise Sanitaire (Analyse des points critiques pour leur maîtrise)
- La Directive Européenne
- Comprendre la méthode PMS à l'intérieur de l'entreprise, mettre en place l'administratif

II. Les facteurs de risque alimentaire

- Connaître les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les principales sources de contamination, les « 5 M » (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyse de risques.

III. Notion de danger et de risques

- Danger biologique (microbiologique, parasitologique, virologique, allergènes,...)
- Danger physique (corps étrangers)
- Risques chimiques (résidus phytosanitaires, résidus de produits d'entretien)

IV. Les moyens de maîtrise

- Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène
- Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel
- Comment éviter les risques sanitaires
- Assurer la traçabilité

V. Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : connaître son contenu et savoir l'organiser

- L'hygiène du personnel
- Respect des températures
- Contrôle de réception
- Nettoyage de désinfection,
- Organisation de la maintenance du matériel et des locaux (séparation des secteurs, marche en avant, gestion des déchets, ...)
- Lutte contre les nuisibles,

PUBLIC

Tout personne travaillant dans un établissement de restauration commerciale

NIVEAU REQUIS

Aucun

METHODE PEDAGOGIQUE

Pédagogie active et participative
Alternance d'apports théoriques et pratiques

CD Formation

166 rue Maurice Béjart - Parc Club de la Devèze - 34500 Béziers - 09.52.47.61.56

3 Impasse de Cordoue - Puits de So - 34300 Agde - 04.99.43.00.60

Déclaration d'activité sous le n° 91 34 07452 34 | Siret n° 521 087 312 00026