



Programme de formation : Hygiène Alimentaire – Méthode HACCP *Restauration collective et commerciale*

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel.
- Prévenir tout risque de contamination et de développement.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

PRÉ-REQUIS & MODALITÉS D'ACCÈS:

Comprendre et lire le français, Il est recommandé d'avoir déjà une expérience dans la cuisine collective. Connaissance de la langue française nécessaire à la compréhension des instructions, Disposer d'un outil informatique (tel qu'un ordinateur ou une tablette numérique par exemple). Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap, possibilité d'aménagement en fonction du type de handicap : nous consulter.

Validité 3 ans.

DURÉE : Entre 07 à 14 heures maximum

PUBLIC CONCERNÉ :

Tous les professionnels de la restauration commerciale et de petites collectivités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES, D'ANIMATION ET D'ENCADREMENT :

Le module vidéo comporte plusieurs chapitres que l'apprenant pourra utiliser pour étudier son cours. Ce module lui sera envoyé directement en suivant son inscription.

L'apprenant disposera d'un lien personnalisé afin de pouvoir réaliser son examen QCM en ligne à l'issue de l'apprentissage de son cours.

MOYENS MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS DE LA FORMATION :

Une épreuve QCM est réalisée à l'issue de la formation.

L'organisme de formation PERFORM est enregistré auprès de la DRAAF Occitanie et Nouvelle Aquitaine afin de dispenser la formation relative à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale et collective

LES POINTS ABORDÉS :

Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration :

- Les principaux germes
- Les modes de contamination et de multiplication

La contamination des aliments :

- La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)
- Le développement microbien (exemples d'actions)

Les facteurs de développement :

- L'action sur le milieu, le couple temps/température, le froid, le chaud

La méthode HACCP :

- Les principes de l'analyse des risques
- La maîtrise des dangers et les autocontrôles

Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir :

- La réception, les stockages, le prétraitement
- Les fabrications, le conditionnement et la distribution
- Le plan de nettoyage et de désinfection

L'autopsie d'une TIAC (toxico-infection alimentaire collective) : l'étude détaillée des causes et conséquences d'une TIAC.

Examen QCM en ligne

SANCTION DE LA FORMATION :

Délivrance d'une attestation de fin de formation.