

FORMATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Organisme de formation agréé sous le n°9384POO1184

MODULE

A

SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Formation au LDA
- Durée de 12h
- Horaire de 9h – 12h / 13h30 – 16h30
- Ensemble du personnel de restauration
- Tout type de cuisine produisant des repas

MODULE

B

CONSTRUIRE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (P.M.S)

- Formation au LDA
- Durée de 6h
- Horaire de 9h – 12h / 13h30 – 16h30
- Ensemble du personnel de restauration
- Encadrement, personnel chargé de la mise en œuvre de la démarche HACCP dans le cadre de l'élaboration

MODULE

C

INTERPRÉTATION D'UN RÉSULTAT D'ANALYSES

- Formation au LDA
- Durée de 3h
- Horaire de 9h – 12h
- Cuisines fabriquant des repas et effectuant des analyses microbiologiques alimentaires et contrôles de surface
- Tout public de cuisine et encadrement

MODULE

D

LES POINTS CLÉS DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉS SUR SITE

- Formation sur site
- Durée de 6h
- Horaire à définir
- Tout type de cuisine produisant et distribuant des repas
- Tout public de cuisine et encadrement

MODULE

E

LES POINTS CLÉS DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE APPLIQUÉS À LA DISTRIBUTION DES REPAS

- Formation au LDA
- Durée de 3h
- Horaire de 9h – 12h
- Tout type de cuisine distribuant des repas
- Tout public de cuisine et encadrement

SENSIBILISATION À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

OBJECTIF PRINCIPAL

Connaissance du monde microbien et application en hygiène alimentaire.



POUR QUI ?

Tout public de cuisine et encadrement.

Tout type d'établissement produisant les repas.



PRÉREQUIS ?

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.



OÙ ET QUAND ?

Formation au LDA.
Durée de 12 heures.
9 h - 12 h / 13h30 - 16h30.



PROGRAMME DE FORMATION

Les microbes dans le domaine alimentaire

- Morphologie microbienne
- Mode de reproduction
- Facteurs indispensables au développement microbien
- Microbes responsables de toxi-infection alimentaire collective

Hygiène et méthode de travail

- Les principales règles de l'hygiène alimentaire
- Les différentes sources de contamination microbienne
- Les bonnes pratiques d'hygiène de la réception jusqu'à la distribution
- Conservation des plats témoins
- Autocontrôles à réaliser

Approche de la méthode H.A.C.C.P

- Les principes généraux de la méthode
- Diagrammes de fabrication
- Analyse des risques (les 5 M)
- Définition des risques et maîtrise des points critiques

Nettoyage et désinfection

- Les détergents et les désinfectants
- Les techniques du nettoyage et de la désinfection
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Autocontrôles à réaliser

SUPPORT PÉDAGOGIQUE

- Vidéo projection
- Travaux de groupes
- Réalisation des prélèvements de surfaces

SUPPORT DOCUMENTAIRE

- Document remis à chaque stagiaire (transmission dématérialisée sur demande)



PLAN de MAITRISE SANITAIRE

CONSTRUIRE

SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (P.M.S)

OBJECTIF PRINCIPAL

Mise en place du P.M.S dans son établissement afin d'assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des préparations élaborées.



POUR QUI ?

Encadrement, personnel chargé de la mise en œuvre de la démarche HACCP dans le cadre de l'élaboration d'un PMS.



Tout type d'établissement produisant les repas.

PRÉREQUIS ?

Sensibilisation à l'hygiène alimentaire, module A nécessaire.



OÙ ET QUAND ?

Formation au LDA.
Durée de 6 heures.
9 h - 12 h / 13h30 - 16h30.



PROGRAMME DE FORMATION

Place du plan de maîtrise sanitaire dans la réglementation européenne

Rappel des bonnes pratiques

Plan HACCP

- Définition
- Historique
- Étapes

Élaboration d'un P.M.S.

- Hygiène, santé et formation du personnel
- Maintenance des locaux et du matériel
- Bonnes pratiques d'hygiène par poste de travail
- Lutte contre les nuisibles
- Alimentation en eau potable
- Réception des matières premières
- Suivi des températures
- Nettoyage et désinfection
- Traçabilité

SUPPORT PÉDAGOGIQUE

- Mise en situation pratique

SUPPORT DOCUMENTAIRE

- Document remis à chaque stagiaire (transmission dématérialisée sur demande)



INTERPRÉTATION

D'UN RÉSULTAT D'ANALYSE

OBJECTIF PRINCIPAL

Savoir interpréter un résultat d'analyse alimentaire.



POUR QUI ?

Tout public de cuisine et encadrement.

Cuisines fabriquant des repas et effectuant des analyses microbiologiques alimentaires et prélèvements de surface.



PRÉREQUIS ?

Connaissances en hygiène alimentaire.



OÙ ET QUAND ?

Formation au LDA.
Durée de 3 heures.
9 h - 12 h.



PROGRAMME DE FORMATION

Rappel sur la microbiologie

Les germes témoins d'hygiène

Les germes responsables de Toxi-Infections Alimentaires Collectives

Interprétation de résultats d'analyses non conformes

SUPPORT PÉDAGOGIQUE

- Vidéo projection
- Travaux de groupes
- Études de cas

SUPPORT DOCUMENTAIRE

- Document remis à chaque stagiaire (transmission dématérialisée sur demande)



LES POINTS CLÉS

DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉS SUR SITE

OBJECTIF PRINCIPAL

Adapter les bonnes pratiques d'hygiène sur son lieu de travail, évaluation du plan de maîtrise sanitaire mis en place.



POUR QUI ?

Tout public de cuisine et encadrement.

Tout type d'établissement produisant et distribuant les repas.



PRÉREQUIS ?

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.



OÙ ET QUAND ?

Formation sur site.
Durée de 6 heures.
Horaire à définir.



PROGRAMME DE FORMATION

Visite d'hygiène de la cuisine en cours d'activité et des annexes

Compte rendu de la visite :

- Relevé de température
- Relevé de DLC
- Étude du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Validation du plan de nettoyage et de désinfection
- Propositions d'axes d'amélioration

Formation du personnel

- Implantation, aménagement et équipement des locaux
- L'hygiène du personnel
- Bonnes pratiques d'hygiène par secteur d'activité
- Conservation des plats témoins
- Nettoyage et désinfection
- Autocontrôles à réaliser

SUPPORT PÉDAGOGIQUE

- Vidéo projection
- Propositions d'un plan d'action
- Réalisation des prélèvements de surfaces

SUPPORT DOCUMENTAIRE

- Document remis à chaque stagiaire (transmission dématérialisée sur demande)



LES POINTS CLÉS

DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE APPLIQUÉS À LA DISTRIBUTION DES REPAS

OBJECTIF PRINCIPAL

Connaissance du monde microbien et application à l'hygiène alimentaire.



POUR QUI ?

Tout public de cuisine et encadrement.

Tout type d'établissement distribuant les repas (cuisine satellite).



PRÉREQUIS ?

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.



OÙ ET QUAND ?

Formation au LDA.

Durée de 3 heures.

9 h - 12 h / 13h30 - 16h30.



PROGRAMME DE FORMATION

Rappel sur les micro-organismes

- Les microbes dans le domaine de l'alimentation
- Aspect
- Facteurs de croissance

Hygiène

- Hygiène du personnel et des manipulations
- Nettoyage et désinfection

Service des repas

- Le personnel
- Les locaux
- Le matériel
- Nettoyage et désinfection
- Autocontrôles à réaliser

SUPPORT PÉDAGOGIQUE

- Vidéo projection

SUPPORT DOCUMENTAIRE

- Document remis à chaque stagiaire (transmission dématérialisée sur demande)

