

FNE FORMATION COVID-19- SPECIAL HCR

Parcours Compétences Tech. - Univers de la cuisine - Hygiène en Hôtellerie Restauration

Plusieurs questions taraudent les hôteliers-restaurateurs dans cet environnement incertain à propos du COVID-19, puisque celui-ci va nous recroiser encore quelques temps. Que dois-je faire dans mon restaurant, mon hôtel, pour Manager mes collaborateurs ? Quelles dispositions prendre pour assurer une nouvelle dynamique dans mon établissement à sa réouverture ? Comment remettre à niveau les compétences techniques des employés ?

Pour accompagner votre établissement dans la mise à jour des compétences techniques d'hygiène alimentaire du personnel de cuisine, nous mettons à disposition de vos employés de cuisine ce parcours de formation dispensé par un professionnel de la restauration, diplômé en sécurité alimentaire dans les métiers de la restauration qui saura adapter la formation à l'actualité COVID.

Objectifs de la formation

- Permettre au personnel de cuisine d'analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire :
 - analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode de type HACCP,
 - analyser les risques dont les risques microbiologiques, et prendre conscience de ce qu'ils peuvent présenter dans l'alimentation au niveau d'une collectivité,
 - aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles,
 - permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.

Compétences visées :

- Gestion d'une activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Profil des participants

Nous sommes particulièrement sensibles à l'adaptation de nos formations aux personnes en situation de handicap, contactez-nous pour plus de renseignements : contact@themis-formation.com.

Public cible : toute personne travaillant dans l'hôtellerie-restauration, notamment au personnel de cuisine.

Prérequis : Savoir lire et parler français.

Programme

A. Référentiel de capacités

1. Discerner les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale :

- Identifier et attribuer les responsabilités des opérateurs ;
- Apprendre les devoirs de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître le besoin des autocontrôles et de leur organisation.

2. Etudier les risques liés à une déficience d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les dangers physiques, chimiques et biologiques ;
- examiner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- apprendre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- ordonnancer la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

B. Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- l'univers microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- la classification en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de désintégration des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les importants pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives
- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- la qualité de la matière première ;
- les clauses de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la rupture des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les formalités de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les différents dangers potentiels :

- risques chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- dangers physiques (corps étrangers...) ;
- dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les excellentes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. Le décret en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de l'union sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ; - grilles de surveillance, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : lien, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le programme de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des climats de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les instructions de congélation/décongélation ;
- l'agencement, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les fondements de l'HACCP

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Organisation de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- ✓ Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou en distanciel selon les besoins,
- ✓ Support pédagogique pour les participants,
- ✓ Positionnement individuel pré et post formation,
- ✓ Travail individuel, travail en sous-groupe et travail en plénière,
- ✓ Analyses de cas apportés par les participants,
- ✓ Mises en situation et jeux de rôles.

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

- ✓ Entretien préalable sur les axes d'amélioration désirés,
- ✓ Attestation de réalisation,
- ✓ Questionnaire à chaud pour mesurer l'atteinte des résultats,
- ✓ Questionnaire à froid pour mesurer les compétences développées.

Organisation pratique


Formation : 21 heures - Horaires : 9h-12h30 / 14h-17h30	Délais d'accès : sous un mois à compter de la demande
Nombre de participants : entre 3 et 8 participants	Localisation : salle accessible aux PSH
Tarif Entreprise : 1050€ par participant - 21 heures	PSH : adaptation des moyens sur demande et devis

Contact

Pour toute demande ou réclamation, veuillez prendre contact avec nos services à l'adresse suivante : Thémis - 3 rue Gloxin - 67000 Strasbourg - contact@themis-formation.com - Réponse sous 48 heures.

Le + de la formation

Les participants bénéficient d'un formateur spécialisé en restauration, certifié en sécurité alimentaire, et se verront remettre des affiches prêtes à l'emploi (températures de conservation, lavage des mains, températures de développement microbien)



En amont :
15 minutes d'échange
téléphonique pour définir mes
objectifs

*"J'ai pu mettre des mots sur
des situations que je souhaite
améliorer"*

En séance :
Ludique, visuel, digital,
j'apprends comme je travaille,
c'est opérationnel

*"Tout est là pour la mise en
action, le groupe me permet de
trouver des solutions"*

A distance :
Un condensé de Learning
Doing pour faciliter la mise en
pratique

*"Le formateur reste disponible
pour m'aider dans la mise en
pratique"*