

Hygiène Alimentaire en restauration (DRAAF)

DURÉE : 2 Jours / 14h00 heures ⇒ Présentiel

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Concevoir, mettre en œuvre et opérationnaliser un plan de maîtrise du risque sanitaire conforme au dispositif de sécurité sanitaire.
- Appliquer, faire appliquer et comprendre les procédures adaptées au concept de production.

PROGRAMME :

- Principe et compréhension de la méthode d'analyse, recherche et maîtrise des points critiques sanitaire :
 - Le dispositif réglementaire Français. La synthèse des textes en matière d'hygiène.
 - Obligation de résultat, principes HACCP et Guides de bonnes Pratiques d'Hygiène des restaurateurs.

- Contrôles obligatoires et mise en œuvre sur les réceptions des produits alimentaires et les stockages :
 - Les points de contrôle à réception, la phase de latence et les tolérances réglementaires de la chaîne du froid, le traitement des emballages.
 - La traçabilité des étiquetages produits, la gestion documentaire obligatoire et le suivi des informations.
 - Le stockage des produits bruts, des produits en cours de production, la ventilation des produits, les principes de stockage selon DLC.
 - Les préparations préliminaires primaires et secondaires des produits alimentaires bruts, la règle de la demi-heure, la décongélation, l'étiquetage des produits en cours.
 - Le suivi des températures des chambres froides, la traçabilité des températures, la mesure des points critiques, la prévention du risque en amont et les remédiations.
 - La gestion de la preuve.

- Contrôles obligatoires et mise en œuvre sur la fabrication et les produits cuisinés à l'avance :
 - Le suivi des températures des temps de cuisson et des temps de refroidissement en fabrication sous vide, la traçabilité des lots de fabrication.
 - Les échantillons test obligatoires, les tests de vieillissements.
 - Les points de contrôles avant et pendant les services, identification, étiquetage et traçabilité des encours de production et de la mise en place.
 - Le refroidissement rapide.
 - Les contrôles et tests d'usure des huiles de friture, les méthodes de bonnes pratiques et les règles de la demi-heure.

- Contrôle et mise en œuvre du plan de nettoyage et d'entretien des locaux et matériels de production :
 - La planification et la fréquence de nettoyage des zones de fabrication, des surfaces de stockage et des matériels de cuisson.
 - L'autocontrôle et les tests de surface.

PUBLIC CIBLE :

TOUT PUBLIC

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.