



Formation de sensibilisation à l'hygiène et à la Sécurité des denrées alimentaires

Public :

- Responsable de cuisine ou encadrant
- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires
- Personnel polyvalent ayant à travailler ponctuellement en cuisine
- Formation interentreprises : Accessibilité aux personnes en situation de handicap selon le site de formation
- Formation intraentreprises : selon l'établissement

Aucun prérequis.

Durée : 7 heures

Horaires : A définir

Code : SH1

Objectifs

- Comprendre, appliquer et faire évoluer les bonnes pratiques d'hygiène/fabrication
- Appréhender, identifier et réagir en cas de dangers alimentaires
- Mieux s'organiser et gagner en autonomie à son poste de travail

Programme

1 - Le savoir : apprendre pour comprendre

- Compréhension des différents Dangers / Risques
- Etude des risques physiques, chimiques, biologiques, microbiologique, allergènes
- Ecologie microbienne : notion de taille
- Notions de Contamination/ Développement/ Survie
- Présentation des principaux germes pathogènes et symptômes associés
- les autocontrôles à réaliser
- les nuisibles à gérer
- La notion de TIAC – *Toxi-Infection Alimentaire Collective*

2 - Le droit : connaissance du contexte réglementaire

- Les règlements européens et les arrêtés Français
- L'évolution des textes et les objectifs des législateurs
- Notion et contenu simplifié d'un PMS – Plan de Maîtrise Sanitaire
- Notion de traçabilité et d'obligation de suivi documentaire
- Rôle des différents services de l'état en cas d'alerte sanitaire
- Gestion d'une alerte sanitaire (déroulement, plats témoins, documents)

3 - Le savoir-faire : connaître et appliquer les BPH / BPF

- La marche en avant
- Les règles d'hygiène du personnel (tenue, vestiaire, mains, poste)
- La réception
- Le stockage réfrigéré ou non
- Le travail primaire (déboitage, légumerie, les œufs coquilles, déconditionnement)
- Le travail secondaire (préparations chaudes / froides, fritures, tranchage, mixage)
- Refroidissement / remise en température / congélation
- Les expéditions et le service aux rationnaires
- La phase de nettoyage (gestion des déchets, plan de nettoyage, sécurité)

Moyens pédagogiques et d'encadrement : formation en salle, support PWP, Quizz, kit mains. La formation sera dispensée par un consultant du service CEA.

Modalités d'évaluation : Quizz en début et en fin de formation, feuille d'émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation.

Tarifs et contacts : Se reporter au devis joint.

LABOCEA est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne - Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22

Mise à jour : 2020

Laboratoire public

Conseil, expertise et analyse en Bretagne

Siège social - LABOCEA - 7 rue du Sabot - CS 30054 - 22440 PLOUFRAGAN - France

PLOUFRAGAN : 02 96 01 37 22 - QUIMPER : 02 98 10 28 88 - FOUGÈRES : 02 99 94 74 10 - PLOUZANÉ : 02 98 34 11 00

E-mail : cea@labocea.fr