

Hygiène alimentaire E-37J

Plage de réalisation : 37 jours - Durée estimée : 30 heures

Programme de formation

Public visé

Tout public

Pré-requis

Savoir lire et écrire

Informations sur l'admission

Inscription sur le portail MCF ou depuis la fiche programme sur jokerformation.fr

Nous nous engageons à vous apporter une réponse sous 7 jours.

Les délais d'accès sont généralement inférieurs à 3 jours après validation de dates proposées.

Profil du/des formateur(s)

Votre formateur est un expert de la matière enseignée et un professionnel expérimenté de la pédagogie en formation continue pour adulte.

Il vous accompagne pour atteindre vos objectifs et passer votre certification.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux réglementaires et commerciaux de l'hygiène dans un établissement alimentaire
- Comprendre le monde microbien et ses dangers
- Identifier et savoir mettre en oeuvre les principales règles de bonnes pratiques et de mesures barrières
- Savoir analyser les pratiques d'un établissement et apporter les corrections nécessaires aux écarts constatés.
- Organiser et gérer ses activités 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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Description / Contenu

Enjeux et connaissances des dangers

- Rôle de la DDPP
- Statut des établissements
- Les contrôles de la DDPP
- Les enjeux pour la profession
- Réglementation européenne et française
- Les Guides de Bonnes pratiques officiels
- Grilles d'inspection, points de contrôles permanents et ciblés
- Suites de l'inspection: rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture
- Aliments et risques pour le consommateur
- Notions de danger/risque
- Notion de toxi-infection alimentaire collective
- Quelques données épidémiologiques de toxi-infection alimentaire
- Les principaux types de dangers: biologique physique et chimique.



Le monde microbien

- Les microbes (Moisissures, levures, bactéries et virus)
- Classement des microbes
- Principaux pathogènes et aliments potentiellement associés
- Contamination initiale et recontamination (les 5M)
- Conditions de développement et de survie Principales techniques de destructions

Lutte contre les contaminations

- La qualité des matières premières (Température, PH)
- Rangement des matières premières, semi-finis, en cours
- L'hygiène du personnel (état de santé, tenue de travail, gestion du linge, lavage des mains)
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- Marche en avant et séparation des circuits
- Gestion des déchets Gestion des locaux annexes (WC, vestiaires)
- Lutte contre les nuisibles
- Lutter contre la multiplication et la survie des microbes
- Les températures de conservation: chaîne du froid, maintien au chaud, refroidissement
- Surgélation/congélation/décongélation
- Le sous vide
- Gestion des stocks: âge des produits, DLC et DDM
- Cuisson et autres techniques
- Plan de maîtrise sanitaire
- Objectifs et intérêts de notre méthode: permettre un plan de Maîtrise Sanitaire et offrir un meilleur contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Les étapes et leurs rôles Illustration par une analyse des risques sur un plat La traçabilité amont et aval
- La gestion des non-conformes, retraits et rappels produits

Modalités pédagogiques

Vous bénéficiez d'un accompagnement pédagogique personnalisé, composé de séances à distance en elearning, accès illimité 24/24 7/7 pendant minimum 37 jours et d'une assistance pédagogique illimitée par mail.

- Méthodes expositives
- Méthodes participatives
- Méthodes démonstratives
- Méthodes actives

Moyens et supports pédagogiques

Formation personnalisée accessible sur notre plateforme e-learning et exercices complémentaires supervisés par un formateur.

Votre formateur est à votre côté pour vous aider à atteindre vos objectifs.

Formation 100% elearning disponible 7/7 24/24 en illimité (sur la période souscrite), supports de cours accessible sur notre plateforme elearning, évaluation tout au long de votre formation, test d'évaluation en fin de formation.

Modalités d'évaluation et de suivi

méthode d'évaluation: QCM et/ou Quizz.

undefined

Informations sur l'accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Un entretien préalable permettra de déterminer les conditions d'accessibilité afin d'organiser le déroulement de la formation dans les meilleures conditions possibles en effectuant les aménagements nécessaires.