

FICHE PROGRAMME OAF

Thème	Formation Hygiène Alimentaire des établissements de restauration commerciale - HACCP sur 14 heures
Date	Voir document annexe
Lieu	46 avenue Georges Pompidou 69003 LYON

Contexte

Public	Cette disposition permet à tous les responsables ou personnels d'établissements de restauration d'acquies les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à leur secteur d'activité.
Prérequis	Aucun pré-requis.
Objectif (s) opérationnel (s)	<ul style="list-style-type: none"> - Cette formation permet d'acquies les capacités pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conforme à la réglementation. - Adapter ces techniques de travail avec les grands principes de la réglementation. - Corriger au quotidien les risques liés à une insuffisance d'hygiène. - Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène alimentaire. - Assurer des autocontrôles efficaces.
Objectif (s) pédagogique (s)	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec les métiers de bouches. - Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène. - Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène alimentaire.

Programme Pédagogique

Les aliments et risques pour le consommateur (dangers microbiens, chimiques, allergènes...)

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément
 - Remise directe au consommateur final
 - Vente aux professionnels (commerces de détail)
 - L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
 - Principes de base du " Paquet Hygiène "
 - Traçabilité et gestion des non-conformités (règlement CE 178/2002) + cas de responsabilité
 - Bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les normes HACCP
 - Présentation de l'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - Denrées d'origine animale
 - Contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
 - Hygiène du personnel et des manipulations
 - Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
 - Durées de vie des produits
 - Procédures de congélation/décongélation
 - Organisation, rangement, gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène : restauration, traiteur ...

VI- Mises en situation et évaluation des connaissances acquises

- Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations -
Questions de connaissances.

Méthode Pédagogique	<p>Le stage s'appuie sur l'utilisation de cas pratiques et de supports audio-visuels.</p> <p>Mise à disposition d'une salle d'une capacité de 12 personnes, équipée d'un écran, d'un vidéo projecteur et d'un paper board.</p> <p>Un questionnaire d'évaluation de la formation est remis à chaque stagiaire, à la fin du stage.</p>
Intervenant Organisme	<p>Monsieur Olivier AUBRUN</p>
Durée de la Formation	<p>14 heures</p>
Effectifs	<p>2 minimum 12 maximum</p>
Lieu de la formation	<p>Dans les locaux du LHL au 46 avenue Georges Pompidou 69003 LYON</p>