

Objectifs du stage :

Appréhender le concept et le vocabulaire de l'HACCP et Connaître les règles d'hygiène en restauration collective

Durée : 1 jour

Public :

Intérimaires et agents en poste dans l'environnement médicosocial.

Plan de stage :

Comprendre l'environnement qualitatif et législatif des industries agro-alimentaires et de la restauration collective

État de la législation au niveau européen et au niveau national
 Notions de référentiels « grande distribution » BRC, IFS, AIB, Norme 22000 : rappel sur les notions de contamination et de contaminants
 Corps étrangers, produits chimiques, allergènes
 Micro-organismes (film inhni : microbiologie élémentaire)

Les bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire , les « points de vigilance»
 L'hygiène individuelle,
 Les Blessures,
 Les maladies,
 Le lavage des mains,
 La tenue de travail,
 Le vestiaire et autres locaux sociaux

Conduite à tenir et règles d'hygiène spécifiques
 Circulation du personnel (entrées et sortie des salles de pause)

L'Hygiène dans l'action
 Gestion des flux personnel : 1 atelier = 1 condition d'accès
 Gestion des conditions d'accès et règles d'hygiène spécifiques
 Le cloisonnement des locaux, gestion des flux d'air
 Gestion des flux propres et sales, marche en avant
 Les interventions de la maintenance
 Rangement, entretien et maintenance des matériels (et des produits utilisés)

L'hygiène des matériels et du poste de travail
 Gestion du poste de travail en fin de poste (protection des éléments sensibles, rangement, remontage, nettoyage)
 Gestion du rangement, de l'ordre et de la propreté à mon poste de travail

La méthode HACCP : Définition et contextualisation en restauration collective

Études de cas par groupe en vue d'établir un plan HACCP des opérations de nettoyage et de désinfection en industries agro-alimentaires ou en cuisines de collectivité

Méthodes et moyens pédagogiques :

Exposés, apports pratiques, échanges. Au cours de la formation, une documentation sera remise à chaque stagiaire

Modalités d'évaluation :

Questionnaire d'évaluation des acquis

Animateur :

Formateur spécialisé en techniques professionnelles en propreté dans le secteur agro-alimentaire

Certificat :

Une validation des acquis est réalisée à l'issue de la formation.
 A la fin de la formation, une attestation de stage est remise à chaque participant

Compétences visées :

Mieux comprendre l'impact de l'hygiène dans la restauration collective



Retrouvez nos indicateurs de résultat sur notre site internet www.inhni.com