

Plan de maîtrise sanitaire

Objectifs

Adapter et développer les compétences des salariés aux produits, aux matériels et aux procédés en cuisine pour optimiser l'hygiène et la qualité alimentaire en restauration.

Mettre en œuvre un maximum de règles d'hygiène en cuisine en analysant son contexte de travail.

Adapter la théorie à sa pratique pour que le niveau de sécurité alimentaire soit maintenu en deçà d'un seuil acceptable et défini (HACCP).

Répondre aux obligations légales en organisant le plan de maîtrise sanitaire du circuit de distribution alimentaire.

Public

Les professionnels de l'hôtellerie restauration

Validation Attestation de stage
« Hygiène alimentaire »

Intervenant

Formateur spécialisé dans l'enseignement et dans la maîtrise des métiers de l'hôtellerie restauration.

Outils

Ordinateur
Diaporama
Film – CD Rom
Document QCM et fiches techniques

Contenu

Pourquoi évaluer les risques professionnels ?

Cadre juridique

Méthode inductive basée sur l'auto analyse que les stagiaires font de leur pratique professionnelle et d'un apport théorique sous forme de diaporama :

- Représentation de l'hygiène pour les stagiaires
- Les micro-organismes
- La contamination bactérienne
- La prolifération bactérienne
- Moyens de lutte avec application
- Organisation du travail
- La contamination croisée
- La marche en avant
- Les toxi-infections alimentaires
- Contrôle des livraisons, gestion des stocks
- Lutte contre les nuisibles
- La présentation du HACCP
- La cellule de refroidissement, la mise sous vide
- Les 5 gammes
- Le traitement des différentes denrées
- Débat et étude de différentes situations
- Evaluation et synthèse

Méthode et organisation

* Apport théorique en hygiène alimentaire sur vidéo projecteur en séances courtes.

* Analyse et médiation de la pratique
Présentation d'une méthode adaptée à la restauration traditionnelle permettant l'inventaire des principaux risques et proposant des axes d'action à partir de fiches de bonnes pratiques. Films et diaporama.