



Proposition de modules de formations pour la restauration traditionnelle à distance E learning

FORMATION	DUREE	METIERS	TYPE	OBJECTIFS
Formation Hygiène certifiée Obligatoire	2 jours (14h)	Dirigent, Chef de cuisine, cuisinier	Formation 100 %E learning	Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
Formation hygiène Actualisation GBPH / PMS	1 jour (7h)	Dirigent, Chef de cuisine, cuisinier	Formation 100% E learning	Mise à jour et évaluations des connaissances du PMS ou GBPH Définir la fréquence de cette formation et les barèmes pour évaluations de types QCM, Vidéo interactive avec GBPH dédié...etc
Formation hygiène sur mesure (Plan de formation)	A définir	Dirigent, Chef de cuisine, cuisinier	Formation 100 % E learning	Plan de formation adapté au GBPH ou PMS de l'entreprise



CUISINE VIRTUELLE
FORMATION

Formation hygiène obligatoire 14h Restaurateurs

OBJECTIFS

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

NOR: AGRE1125108A Version consolidée au 26 juillet 2016

CONTENU

Référentiel de capacités :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les (Dangers) risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Chaque chapitre dispose d'une évaluation :

Réglementation, Microbiologie, Méthode dont "pré-requis et pré-requis opérationnels", 3 Ateliers des process : Définir les fréquences de nettoyage, Diagrammes de fabrication pour une "salade composée" & Analyse des dangers, Établir une mesure corrective, Evaluation de sa maîtrise avec Vadémécum DDPP.

Actualisation des connaissances du Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène

OBJECTIFS

- Rappel du GBPH
- Information sur l'évolution de la réglementation

CONTENU

- Rappel des grands principes de la formation 14h certifiée :
- 1) La microbiologie
- 2) La méthode HACCP
- 3) L'autorité de contrôle (Vadémécum DDPP)
- Reprise de toutes les évaluations (définir barème pour validation avec l'entreprise)

Formation sur mesure

OBJECTIFS

- A définir avec client

CONTENU

- A définir avec client



Proposition de modules de formations pour des services de restauration collective à distance

FORMATION	DUREE	METIERS	TYPE	OBJECTIFS
HACCP Fondamentaux				
Mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire	2 jours (14h)	Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration.	Formation obligatoire 100 % E learning	Accompagner la mise en place d'une procédure adaptée à sa structure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
HACCP Remise à niveau				
Actualisation des connaissances du Plan de Maîtrise Sanitaire	1 jour (7h)	Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration.	Formation obligatoire 100 % E learning Renouvellement tous les 2 ans	Rappel de la méthode, et information sur l'évolution de la réglementation et du PMS de la collectivité.
HACCP Base– PROFESSIONNALISATION DES AGENTS POLYVALENTS EN HYGIENE				
Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire	1 jour (7h)	Employés polyvalents (moins de 50 % du temps au service restauration)	Formation obligatoire 100 % E learning Renouvellement tous les 2 ans	Mise en application du Plan de Maîtrise Sanitaire pour une professionnalisation des employés polyvalents au service de restauration



<u>Mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire</u>	<u>Evaluation du Plan de Maîtrise Sanitaire</u>
<p>PUBLIC</p> <ul style="list-style-type: none">- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration <p>DUREE</p> <ul style="list-style-type: none">- 2 jours <p>OBJECTIFS</p> <ul style="list-style-type: none">- Accompagner la mise en place d'une procédure adaptée à sa structure, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.- Identifier les conditions de fonctionnement de l'unité de restauration, préalables à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire.- Etablir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités. <p>CONTENU</p> <ul style="list-style-type: none">- Définition du plan de maîtrise sanitaire.- Identification des conditions de fonctionnement de l'entreprise.- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène.- Comprendre le plan de maîtrise de la sécurité des aliments selon les 7 principes de l'HACCP :<ul style="list-style-type: none">o Analyser les dangers,o Identifier les points critiques,o Etablir les limites critiques pour chaque point critique,o Etablir un système de surveillance pour chaque point critique,o Etablir les actions correctives,o Etablir les procédures de vérification,o Utiliser le système documentaire et conserver les enregistrements. <p>Chaque chapitre dispose d'une *évaluation : Réglementation, Microbiologie, Méthode dont "pré-requis et pré-requis opérationnels", 3 Ateliers des process : Définir les fréquences de nettoyage, Diagrammes de fabrication pour une "salade composée " & Analyse des dangers, Etablir une mesure corrective, Evaluation de sa maîtrise avec Vadémécum DDPP.</p>	<p>PUBLIC</p> <ul style="list-style-type: none">- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration + employés polyvalents (plus de 50 % du temps au service restauration) <p>DUREE</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 jour <p>OBJECTIFS</p> <ul style="list-style-type: none">- Définir un plan de formation des personnels avec suivi et évaluations avec fréquences de renouvellements.- Information sur l'évolution de la réglementation- Mettre en œuvre la méthode HACCP avec le GBPH de l'entreprise. <p>CONTENU</p> <ul style="list-style-type: none">- Rappel du GBPH (de l'entreprise)- 1) La réglementation- 2) La microbiologie- 3) La méthode HACCP / Prp et PrpO- 4) L'autorité de contrôle (Vadémécum DDPP) <p>Reprise des 13 *évaluations de la formation de 14h (définir les barèmes pour validation et le nombre d'évaluations avec l'entreprise)</p>



Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire

PUBLIC

- Employés polyvalents (**moins** de 50 % du temps au service restauration)

DUREE

- 1 jour

OBJECTIFS

- Mise en application du Plan de Maîtrise Sanitaire pour une **professionnalisation des employés polyvalents** au service de restauration
- Identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective.
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans sa pratique professionnelle.
- Situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire de l'unité de restauration.

CONTENU

- Aliments et risques pour le convive :
 - o Introduction des notions de danger et de risque,
 - o Dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise,
 - o Dangers physiques, chimiques, biologiques et allergéniques.

Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Hygiène du personnel et des manipulations, chaîne du chaud et chaîne du froid, marche en avant dans le temps et dans l'espace, nettoyage et désinfection des locaux et matériels.
- Les fondamentaux des réglementations communautaire et nationale :
 - La responsabilité des agents,
 - Le paquet hygiène,
 - Le plan de maîtrise sanitaire : procédures élaborées selon les principes de l'HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités.

Chaque chapitre dispose d'une évaluation (simplifiée)

Module sur mesure à définir

PUBLIC

-

DUREE

- X jour

OBJECTIFS

-

CONTENU

-