

TITRE DE LA FORMATION

Formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

PERSONNES CONCERNEES

Responsable de restauration – Responsable qualité – Chef cuisinier – Cuisinier – Intervenant en milieu alimentaire. Personnels d'entreprises de restauration commerciale.

OBJECTIFS

Connaître les évolutions réglementaires en matière d'hygiène alimentaire et acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités (Arrêté du 05/10/2011) applicable à partir du 01/10/12. Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011.

Impliquer et responsabiliser l'ensemble du personnel concerné,

CONTENU DU STAGE

Les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation et les TIAC

Les moyens de maîtrises

Les dangers Chimiques, Physiques, Biologiques

La méthode des 5M (liée aux dangers alimentaires),

Déclaration et agrément

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) fondés sur les principes du HACCP

La DDCSPP et les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) (températures, hygiène du personnel, procédures...)

Les principes de l'HACCP et les mesures de vérifications

Le Guide de Bonnes Pratiques en Hygiène du secteur d'activité spécifié (GBPH)

METHODE PEDAGOGIQUE

Moyens audio-visuels (vidéo projecteur).

Atelier cuisine pédagogique, avec étude de différents cas.

Méthode active basée sur de nombreux ateliers et cas pratiques.

DEROULEMENT / DUREE DU STAGE

Durée : 14 Heures (02 jours) 07 heures/jour Horaires : 8h30 – 12h / 13h30 -17h00

Lieu : Centre de Formation TORT SA – 36 rue du Languedoc – 11200 LEZIGNAN-CORBIERES

Nombre de stagiaires : maximum 10 personnes

Formateur : Centre de Formation TORT SA

Coût : A définir

SUIVI ET EVALUATION

Un dossier est remis au stagiaire à l'issue de la formation,

Réalisation d'un quiz.



CENTRE DE FORMATION AUX METIERS DE L'HYGIENE

Enregistré sous le n°91-11-00945-11

TITRE DE LA FORMATION

Méthode HACCP Pratique 1 (Assurer la mise en conformité de votre service de restauration).

PERSONNES CONCERNEES

Responsable de restauration - Responsable hygiène et sécurité – Responsable qualité
Chef cuisinier – Cuisinier– Intervenant en milieu alimentaire.

Il est conseillé d'avoir suivi au préalable la formation HACCP Théorique

OBJECTIFS

Appliquer les évolutions réglementaires en matière d'hygiène alimentaire et agro-alimentaire : exigence de la nouvelle réglementation, AM CE 852/2004, 853/2004 et autres.
Impliquer et responsabiliser l'ensemble du personnel concerné,
Appliquer une méthodologie rigoureuse pour appliquer les nouvelles exigences d'hygiène par la méthode HACCP.

CONTENU DU STAGE

Hygiène du personnel,
Réception des marchandises,
Méthode nettoyage et désinfection,
Utilisation et sécurité des produits et matériels.

METHODE PEDAGOGIQUE

Moyens audio-visuels (vidéo projecteur),
Atelier cuisine pédagogique, avec étude de différents cas,
Travaux pratiques effectués dans la cuisine pédagogique du centre de formation.

DEROULEMENT DU STAGE

Durée : 1 journée 07 heures Horaires : 8h30 – 12h / 13h30 -17h00
Lieu : Centre de Formation TORT SA – Rue du Languedoc – 11200 LEZIGNAN-CORBIERES
Nombre de stagiaires : 10 personnes maximum
Formateur : Centre de Formation TORT SA
Coût : A définir

SUIVI ET EVALUATION

Un dossier est remis au stagiaire à l'issue de la formation,
Réalisation d'un qui

CENTRE DE FORMATION AUX METIERS DE L'HYGIENE

Enregistré sous le n°91-11-00945-11

TITRE DE LA FORMATION

Méthode HACCP Pratique 2 (Assurer la mise en conformité de votre service de restauration).

PERSONNES CONCERNEES

Responsable de restauration - Responsable hygiène et sécurité – Responsable qualité
Chef cuisinier – Cuisinier – Intervenant en milieu alimentaire.

Il est conseillé d'avoir suivi au préalable la formation HACCP théorique et Pratique 1

OBJECTIFS

Appliquer les évolutions réglementaires en matière d'hygiène alimentaire et agro-alimentaire : exigence de la nouvelle réglementation, AM CE 852/2004, 853/2004 et autres.
Impliquer et responsabiliser l'ensemble du personnel concerné,
Appliquer une méthodologie rigoureuse pour appliquer les nouvelles exigences d'hygiène par la méthode HACCP.

CONTENU DU STAGE

La marche en avant,
Le lavage de la vaisselle,
Le détartrage,
Le trempage,
La rénovation,
L'entretien du LV,
Fiche de contrôle,
Présentation des produits de nettoyage et désinfection,
Rappel des règles de sécurité dans leur utilisation,
Evacuation des déchets,
Les autocontrôles,
Simulation jeux de rôles.

METHODE PEDAGOGIQUE

Moyens audio-visuels (vidéo projecteur),
Atelier cuisine pédagogique, avec étude de différents cas,
Méthode active basée sur de nombreux ateliers et cas pratiques.

DEROULEMENT DU STAGE

Durée : 1 journée 07 heures Horaires : 8h30 – 12h / 13h30 -17h00
Lieu : Centre de Formation TORT SA – Rue du Languedoc – 11200 LEZIGNAN CORBIERES
Nombre de stagiaires : 10 personnes maximum
Formateur : Centre de Formation TORT SA
Coût : A définir

SUIVI ET EVALUATION

Un dossier est remis au stagiaire à l'issue de la formation,
Réalisation d'un quiz.

CENTRE DE FORMATION AUX METIERS DE L'HYGIENE

Enregistré sous le n°91-11-00945-11

TITRE DE LA FORMATION

Méthode HACCP (PMS). Paquet hygiène, (assurer la mise en conformité de votre service)

PERSONNES CONCERNEES

Directeur d'Etablissement – Intendant – Econome – Responsable de restauration –
Responsable hygiène et sécurité – Responsable qualité – Chef cuisinier – Cuisinier –
Intervenant en milieu alimentaire.

OBJECTIFS

Connaître les évolutions réglementaires en matière d'hygiène alimentaire et agro-alimentaire :
exigence Règlement 178/2002, AM du 29/09/97,
Impliquer et responsabiliser l'ensemble du personnel concerné,
Acquérir une méthodologie rigoureuse pour appliquer les nouvelles exigences d'hygiène par la
méthode HACCP.

CONTENU DU STAGE

L'application du règlement 178/2002
Nouvelle réglementation, AM CE 852/2004, 853/2004 et autres,
Les 7 étapes de la méthode HACCP,
Le plan de maîtrise sanitaire,
L'analyse des risques, les points critiques
Le plan de nettoyage et désinfection,
La méthode des 5M (liée aux dangers alimentaires),
Microbiologie, (TIAC)
Les 13 points clés en matière d'hygiène,
Les applications diverses.

METHODE PEDAGOGIQUE

Moyens audio-visuels (vidéo projecteur).
Atelier cuisine pédagogique, avec étude de différents cas.
Méthode active basée sur de nombreux ateliers et cas pratiques.

DEROULEMENT DU STAGE

Durée : 7 Heures 07 heures Horaires : 8h30 – 12h / 13h30 -17h00
Lieu : Centre de Formation TORT SA – Rue du Languedoc – 11200 LEZIGNAN-CORBIERES
Nombre de stagiaires : maximum 15 personnes
Formateur : Centre de Formation TORT SA
Coût : A définir

SUIVI ET EVALUATION

Un dossier est remis au stagiaire à l'issue de la formation,
Réalisation d'un quiz.