Olivier Aubrun
Formation

FICHE PROGRAMME OAF

Thème	Formation Hygiène Alimentaire des établissement 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'acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à leur secteur d'activité.
Prérequis	Aucun pré-requis.
Objectif (s) opérationnel (s)	- Cette formation permet d'acquérir les capacités pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conforme à la règlementation. - Adapter ces techniques de travail avec les grands principes de la règlementation. - 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)	- Identifier les grands principes de la règlementation 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 règlementation 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.

Olivier Aubrun
Formation

Méthode Pédagogique	Le stage s'appuie sur l'utilisation de cas pratiques et de supports audio-visuels. 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. Un questionnaire d'évaluation de la formation est remis à chaque stagiaire, à la fin du stage.
Intervenant Organisme	Monsieur Olivier AUBRUN
Durée de la Formation	14 heures
Effectifs	2 minimum 12 maximum
Lieu de la formation	Dans les locaux du LHL au 46 avenue Georges Pompidou 69003 LYON