

Programme



Connaissances de base en microbiologie des aliments : (5 heures)

- Connaissance du monde microbien
- Les dangers biologiques, conditions de multiplication
- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Qu'est ce que l'hygiène, la chaîne du froid
- Entretien des locaux et du matériel



Fondamentaux de la réglementation (ciblée restauration commerciale) communautaire et nationale : (5 heures)

- Le paquet hygiène 2006
- Les arrêtés ministériels
- Guides des bonnes pratiques d'hygiène
- Le BPH et les procédures fondées sur l'HACCP
- Déclaration, agrément, dérogation à l'agrément
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif au commerce de détail



Plan de maîtrise sanitaire (PMS) : 4 heures)

- Les principes de l'HACCP (Les 7)
- Les 5 M
- Les mesures de vérification (autocontrôles et traçabilité)
- Le GBPH restaurateur



Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur (COVID et désinfection), les principes de la méthode HACCP et d'appliquer le principe de la marche en avant avec les protocoles de nettoyage et le respect des températures.

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2



Objectifs pédagogiques

- Contexte réglementaire en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques

