

Objectifs :

- Comprendre et maîtriser les règles d’hygiène alimentaire.
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel.
- Prévenir tout risque de contamination et de développement.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires.

Personnel visé :

Personnel de cuisine et de service

Prérequis :

Il est nécessaire de participer à la production et à la distribution de repas

Moyens pédagogiques :

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques
- Évaluation des acquis en fin de formation

PROGRAMME

Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration :

- Les principaux germes
- Les modes de contamination et de multiplication

La contamination des aliments :

- La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)
- Le développement microbien (exemples d’actions)

Les facteurs de développement :

- L’action sur le milieu, le couple temps et température, le froid, le chaud

La méthode HACCP :

- Les principes de l’analyse des risques
- La maîtrise des dangers et les autocontrôles
- Le suivi et la traçabilité

Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir :

- La réception, les stockages, le pré-traitement
- Les fabrications, le conditionnement et la distribution
- Le plan de nettoyage et de désinfection

L’autopsie d’une TIAC (toxico-infection alimentaire collective) :

- L’étude détaillée des causes et conséquences d’une TIAC