



Réf : MN-HACCP-001

Code CPF : Réf. RS 898

Version V3-02/12/2021

## HYGIENE SECURITE ALIMENTAIRE – METHODE HACCP

### Objectifs pédagogiques et opérationnels

A la fin de la formation, le stagiaire doit être capable de :

- Maîtriser l'analyse de son environnement professionnel suivant la méthode HACCP
- Mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Maîtriser l'analyser les risques microbiologiques,
- Mettre en place des outils permettant d'aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles,
- Maîtriser le réajustement et l'adaptation des bonnes pratiques permettant d'appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires

Public	Niveau requis	Durée moyenne Présentiel E-learning
<ul style="list-style-type: none"><li>• Boulangerie – Pâtisserie</li><li>• Métiers de bouche</li><li>• Restauration traditionnelle</li><li>• Restauration de type rapide</li><li>• Personnes travaillant dans le secteur alimentaire</li><li>• Personnel de cuisine</li></ul>	Aucun prérequis	14 heures
Durée moyenne de la formation en présentiel	Contact	Tarif
14 heures	Tél. : + 33 6 34 45 90 89 Mail : mosesndo14@gmail.com Musa NDONGALA	599,00€ Net de taxe

### Durée de la formation et modalité de l'organisation

Modalités et délais d'accès à la formation	Date de formation	Effectif en présentiel prévus
Entre la finalisation de l'inscription à la formation et le début de celle-ci, nous garantissons un délai de 10 jours ouvrés maximum. Pour toute inscription, merci de faire parvenir le nom, prénom et coordonnées du stagiaire, ainsi que celles de l'entreprise à l'adresse email suivante : mosesndo14@gmail.com	Les dates de formation sont établies après entretien avec l'apprenant(e)s (suite à l'analyse de son besoin et de ses disponibilités)	3 stagiaires maximum par session

### Modalités pédagogiques

Cette formation propose des exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues.

- Formation interactive basée sur des cas réels vécus en entreprise



- À partir d'une évaluation initiale, le stagiaire est pris en charge, avec une pédagogie adaptée à ses besoins et pratiques. Pendant les sessions, le stagiaire participe à des ateliers développés autour de ses besoins : vidéos de formation, exercices d'entraînement et points d'informations complémentaires...
- Les entraînements sont donc totalement individualisés, mais dans un cadre collectif incluant les autres stagiaires, et l'énergie est concentrée sur ses difficultés.

### Moyens techniques et pédagogiques

- Salle adaptée
- Moyens audiovisuels appropriés aux sujets traités : diaporamas, vidéo projecteur
- Supports de pédagogiques divers et adaptés aux situations des stagiaires

### Modalités d'évaluation et de validation

- Tests théoriques informatisés et ou écrits
- Tests pratiques : QCM
- Contrôle continu tout au long de la formation en adéquation avec l'évolution de la législation.

#### Sanctions de la formation

Après validation de l'évaluation sommative (finale), le stagiaire obtient une attestation individuelle avec un numéro correspondant à l'enregistrement de NDONGALA MUSA au répertoire ROFHYA de la Région Île-de-France. Seules cette attestation réglementaire est conforme à la réglementation et exigées lors des contrôles.

#### Contenu pédagogique

Ce module vous propose une formation interactive permettant d'acquérir les connaissances et compétences de mise en œuvre de l'hygiène et la sécurité alimentaire conforme au Décret n 2011-731 du 24 juin 2011.

#### A – 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 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.

#### B – Référentiel de formation, savoirs associés :

##### 1. Aliments et risques pour le consommateur :

##### Introduction des notions de danger et de risque.

##### 1.1. Les dangers microbiens.

##### 1.1.1. Microbiologie des aliments :

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- Le classement en utiles et nuisibles ;
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.

##### 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
  - Les toxi-infections alimentaires collectives
  - Les associations pathogènes/aliments.
- 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- La qualité de la matière première ;
  - Les conditions de préparation ;
  - La chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
  - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
  - L'hygiène des manipulations ;
  - Les conditions de transport ;
  - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
- 1.2. Les autres dangers potentiels :
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
  - Dangers physiques (corps étrangers...)
  - Dangers biologiques (allergènes...).
  - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
2. Le plan de maîtrise sanitaire :
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire, à quoi ça sert ?
- En fait, le plan de maîtrise sanitaire (MPS) est un outil permettant d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixés par la réglementation notamment celle dite du « paquet d'hygiène » Il est obligatoire pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires, même s'ils ne sont pas soumis à la restauration collective et commerciale.
- Formation – Conseils
- Par conséquent, pour ces établissements de petite taille, le PMS est formalisé de manière plus simple en s'attachant à décrire certaines procédures pour en faciliter leur mise en œuvre. C'est en quelque sorte une synthèse écrite du fonctionnement de l'établissement.
- 2.1. Les BPH :
- L'hygiène du personnel et des manipulations ;
  - Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
  - Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
  - Les procédures de congélation/décongélation ;
  - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- 2.2. Les principes de l'HACCP.
- 2.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- 2.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.
- A SAVOIR LORS D'UNE INSPECTION SANITAIRE, LA PRIORITE EST DONNEE A L'EVALUATION DU PMS.
- Le MPS type doit comprendre :
- Le respect des règles d'hygiène de base
  - L'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise
  - L'identification et la traçabilité du produits avec l'élaboration d'une procédure de retrait et de rappel et la gestion de non-conformités.

## Intervenants

Nos intervenants sont des professionnels en restauration

## Lieux de formation

NDONGALA MUSA - 23 rue de la boulangerie – 93200 St Denis



## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est accessible en présentiel aux personnes à mobilité réduite. Si vous êtes en situation de handicap, contactez notre référent ([mosesndo14@gmail.com](mailto:mosesndo14@gmail.com)) qui pourra, si besoin, vous orienter vers notre réseau de partenaires Handicap.



## POINTS FORTS

Taux d'obtention des certifications préparées

Nombre de personnes formés en 2020	Nombre d'heures dispensées	Moyenne des notes obtenues	Nombre de personnes présentées à la certification	Taux de validation
40	560		40	100%

Suite de parcours et débouchés	Validation des compétences	Passerelles
Métiers de bouches, Tout type de restauration	Attestation spécifique en hygiène alimentaire	Métiers de bouches

### Covid 19 : précautions durant la formation

Le formateur intervient sur un site en mettant en œuvre scrupuleusement les plus strictes mesures de sécurité et d'hygiène : respect d'une distanciation physique d'au moins 1 mètre entre les personnes, salutation sans se serrer la main, utilisation des protections et respect des gestes barrières.

Du gel hydro alcoolique sera mis à disposition. Le port du masque est obligatoire durant toute la durée de la formation