

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Connaître les principes de bases de microbiologie,</li> <li>b) Connaître la méthode HACCP,</li> <li>c) Savoir détecter et maîtriser les risques en restauration collective</li> <li>d) Connaître la réglementation alimentaire : autocontrôle, analyse de risque.</li> <li>e) Connaître le plan de maîtrise sanitaire</li> </ul>
<b>Population visée</b>	Encadrement et personnel de cuisine
<b>Prérequis</b>	Sans prérequis spécifique
<b>Durée de l'action</b>	Durée : 2 jours
<b>Programme</b>	<p style="text-align: center;"><b>Jour 1</b></p> <p><u>Microbiologie et hygiène</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures).</li> <li>• Le classement en utiles et nuisibles ; les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes.</li> <li>• La répartition des micro-organismes dans les aliments.</li> </ul> <p><u>Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les principaux pathogènes d'origine alimentaire.</li> <li>• Les toxi-infections alimentaires collectives.</li> <li>• Les associations pathogènes/aliments.</li> </ul> <p><u>Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La qualité de la matière première.</li> <li>• La chaîne du froid et la chaîne du chaud.</li> <li>• La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps.</li> <li>• L'hygiène des manipulations.</li> <li>• L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).</li> </ul> <p><u>L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principes de base du paquet hygiène.</li> <li>• La traçabilité et la gestion des non-conformités.</li> </ul>

	<p><b>Jour 2</b></p> <p><u>La méthode HACCP.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition de la méthode HACCP.</li> <li>• Détail et explication des 7 principes.</li> <li>• Les 12 étapes.</li> </ul> <p><u>Les BPH et les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'hygiène du personnel et des manipulations ;</li> <li>• Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;</li> <li>• Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)</li> <li>• Les procédures de congélation/décongélation ;</li> <li>• L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.</li> </ul>
<b>Méthode pédagogique</b>	Méthode active par apports théoriques et exemples de réalisation. Supports pédagogiques.
<b>Niveau de formation des animateurs</b>	Ingénieur qualité Titulaire d'un Mastère en Management par la qualité Titulaire d'un troisième cycle universitaire en Biologie
<b>Modalité d'évaluation</b>	QCM et analyse de situation en fin de formation