

PMS & BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DE FABRICATION

Pré requis	:	Avoir des connaissances de base de cuisine thérapeutique
Durée	:	14 heures
Public visé	:	Encadrement et personnel en charge des activités de cuisine thérapeutique, Ergothérapeute, éducateur, auxiliaire de vie, ...
Modalité formation	:	Présentiel

OBJECTIFS

- Connaître le monde microbien et Analyser les risques liés à d'une insuffisance en hygiène
- Maîtriser et Mettre en œuvre les principes de l'hygiène et sécurité alimentaire
- Connaître et Respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et de Fabrication
- Connaître et Comprendre l'analyse microbiologique des aliments

CONTENU DU PROGRAMME

ALIMENTS ET RISQUES LIES A LA RESTAURATION COLLECTIVE : INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUES

DANGERS MICROBIEN

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 microorganismes dans les aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- Les principaux pathogènes d'origines alimentaires
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C)
- Les associations pathogènes/aliments

Les moyens de maîtrise de 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)

Les autres dangers potentiels

- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Danger biologiques (allergènes...)

LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

L'hygiène des denrées alimentaires

- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités avec mesures correctives

LE PRINCIPE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

Définir, Evaluer et Maîtriser les dangers qui menacent la Salubrité et la Sécurité des Aliments

- Evaluer et Identifier les facteurs à risques Alimentaires
- Identifier et Mettre en Place les Moyens de Maîtrise
- Présenter les Principes de la méthode de la Sécurité Alimentaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire et les Bonnes Pratiques d'Hygiène de Fabrication : de la réception des matières premières à la distribution des produits finis

- Qualité des matières premières
- Gestion des réception et du stockage
- Procédure de Décartonnage, déconditionnement
- Conditions de préparation : Le respect des températures de conservation, cuisson
- Refroidissement rapide et remise en température
- Respect de la chaine du froid/du chaud
- Procédure de Congélation/Décongélation
- Procédure de Lavage, Tranchage, Hachage
- Assemblage
- Transport et distribution
- Respect de la Marche en avant
- Gestion des déchets

Analyse microbiologique des aliments

- Comment interpréter les résultats

LES MESURES DE VERIFICATION (Autocontrôles et Enregistrements)

- Savoir mettre en place et faire appliquer les procédures fondées sur le *Hazard Analysis Critical Point* (HACCP)

MODALITES PEDAGOGIQUE

- Présentation théorique illustrée par exemples pratiques (exposé, photos réelles prises sur site).
- Dialogues interactifs avec échanges de pratiques professionnelles entre stagiaires et formateurs.
- Retours d'expériences et travaux pratiques (conservation des denrées, nettoyage et désinfection) et corrigés.
- Mises en situation et corrigés.
- Exercices et mises en application.

RÔLE DU FORMATEUR

Notre formatrice d'Hygiène, Camille, Docteur en Biologie, spécialisée dans la formation pour adultes.

- Propose un apport théorique et pratique
- S'adapte à la typologie du groupe (Attentes, motivations...)
- Mises en situation

MATERIEL UTILISE

- Fiches et/ou fichiers
- Ordinateurs
- Vidéoprojecteur
- Supports de cours

DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

- Moyens à disposition de l'apprenant
- Règlement Intérieur en début de session
- Descriptif détaillé de l'Actions de Formation
- Documents distribués tout le long de la formation
- Attestation de Formation à l'issue de la formation

NATURE DES TRAVAUX DEMANDES

- Questionnaires-tests
- Etudes de cas
- Mises en situation

METHODES D'EVALUATION

- Autoévaluations :
 - Test en début de formation (si notions d'hygiène)
 - Test en fin de formation avec corrections et commentaires (travail en groupe)

MODALITES D'APPRECIATION DU DISPOSITIF

- Evaluation en fin de session dans le cadre de nos procédures assurance qualité
 - Evaluation par les participants de l'atteinte des objectifs de la formation et de l'animation

N° d'enregistrement DRAAF : 93 019037 2013

N° de déclaration d'activité : 93 06 06842 06 (Ce n° ne vaut pas agrément de l'Etat)