

Formation action aux nouvelles normes d'hygiène alimentaire et au Plan de Maitrise Sanitaire

Santé - Médico-social - Services à domicile - 2025

Objectifs :

- Analyser sur le site les pratiques des agents et l'organisation de leur travail en cuisine pendant la préparation des repas.
- Redéfinir les points clés des normes d'hygiène et leur application concrète en cuisine centrale.
- Connaître les exigences réglementaires en matière de sécurité des aliments.
- Réunir et rédiger les documents nécessaires à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire.

Prérequis :

Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation.

Participants :

Personnel de cuisine, responsable de cuisine et responsable qualité.

Effectifs :


L'effectif maximum est de 12 personnes.

Intervenants :

Cette formation est animée par une diététicienne et formatrice en établissements médico-sociaux dans les domaines de l'hôtellerie, de la nutrition et des nouvelles normes d'hygiène.


Tous nos consultants formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.


Le contenu



Nous consulter

Programme indicatif

 Nous consulter

 Sur-mesure

Dates et villes

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter



Étape 1 : Analyse des pratiques pendant le travail des agents présents dans la cuisine, dans les conditions habituelles de fonctionnement, selon les critères suivants :

1. Les différentes étapes du circuit des denrées
2. L'organisation du travail et la répartition des tâches
3. Le rôle, la place et l'hygiène du personnel
4. Bilan oral de l'analyse pratique en présence de tous les agents concernés :

Quelles sont les modifications à apporter pour appliquer au mieux la méthode HACCP et la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire ?

Objectifs à court et moyen termes.

Étape 2 : Formation HACCP

1. Les toxi-infections alimentaires collectives

Les plus fréquentes.

Leur mode de contamination.

2. La méthode HACCP, outils de maîtrise de la sécurité alimentaire

7 principes - 12 étapes de mise en œuvre.

3. Les pré-requis, préalables à l'application du plan HACCP

Organisation des cuisines - hygiène des locaux et du matériel.

Plan de nettoyage et désinfection - auto-contrôle.

Procédures et modes opératoires écrits.

4. Hygiène du personnel

État de santé et hygiène corporelle / vestimentaire.

5. Hygiène des aliments

Réception et stockage des denrées.

Préparations à risque.

Remise en température et service.

Traitement des restes et des déchets.

6. Les obligations réglementaires

La réglementation applicable : règlements européens, l'arrêté du 8 juin 2006.

Le plan HACCP.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Les procédures de traçabilité de gestion des non-conformes.

Étape 3 : Accompagnement à la rédaction du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Documents à réaliser :

1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène

Le personnel.

L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel.

Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production : le plan de lutte contre les nuisibles.

L'approvisionnement en eau.

La maîtrise des températures.

Le contrôle à réception et à expédition.



2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

Le champ d'application de l'étude.

Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).

Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP).

Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes

Méthodes, moyens et suivi

Méthodes pédagogiques et moyens techniques

Formation-action avec accompagnement des agents dans la mise en place et la réalisation de procédures et documents indispensables à l'application des normes d'hygiène :

Analyse et évaluation de l'existant.

Apport de connaissances théoriques et étude de situations concrètes à partir du vécu professionnel.

Discussions et échanges sur les pratiques.

Accompagnement à la rédaction de documents du plan de Maîtrise Sanitaire.

Moyen d'appréciation de l'action

Lors de la formation, les participants sont soumis à des mises en situation, des exercices pratiques, des échanges sur leurs pratiques professionnelles permettant un contrôle continu de leur progression et du développement de connaissances et de compétences acquises conformément aux objectifs visés.

Suivi de l'action

Lors de l'exécution de la formation, une feuille de présence par séance devra être signée par le stagiaire.

Accessibilité

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référent pour que nous étudions votre demande.

