UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

GBPH – LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

PUBLIC : Cette formation s'adresse aux restaurateurs, exploitants de cafés-brasseries qui souhaitent être accompagnés par un professionnel, dans leur établissement.

PRE-REQUIS : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Connaître la règlementation en matière d'hygiène alimentaire.
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques

Taux d'acquisition : 100%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

MÉTHODE :

Alternance d'apports théoriques, d'ateliers pratiques, de cas concrets
Méthode active et participative
En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation

UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 2 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

INTRODUCTION ET CADRAGE DE LA FORMATION

- Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)
- Règlementation en matière d'hygiène alimentaire
- Les GBPH du secteur d'activité, et les mesures spécifiques qu'ils détaillent

HYGIENE ET FORMATION DU PERSONNEL

- Savoir identifier les sources de contamination afin de mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- Connaître les dangers microbiologiques, chimiques et physiques potentiellement apportés par l'homme
- Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives au personnel selon les repères des GBPH
- Savoir créer des supports de sensibilisation à l'application des bonnes pratiques d'hygiène à destination du personnel
- Savoir utiliser les GBPH du secteur d'activité

NETTOYAGE ET DESINFECTION

- Savoir identifier les sources de contamination afin de mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- Connaître les dangers microbiologiques, chimiques et physiques potentiellement présent au sein d'un espace de travail
- Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives au nettoyage et à la désinfection selon les repères des GBPH
- Savoir utiliser les guides des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité

AMENAGEMENT DES LOCAUX ET CHOIX DU MATERIEL

- Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives aux aménagements des locaux et au choix du matériel selon les repères des GBPH

FICHES MATIERES PREMIERES ET MATERIAUX

- Connaître et identifier les dangers physiques et chimiques relatifs aux matériaux
- Connaître les dangers microbiologiques, biologiques et allergènes relatifs aux matières premières
- Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives aux matières premières selon les repères des GBPH
- Déterminer la périssabilité des produits

TRANSPORT

- Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives au transport selon les repères des GBPH

DESTOCKAGE ET CONDITIONNEMENT

- Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives au destockage et au conditionnement selon les repères des GBPH, Gérer la traçabilité des produits

TRANCHAGE, HACHAGE ET RAPAGE

- Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives aux opérations sensibles de tranchage, hachage, râpage
- Savoir identifier les bonnes pratiques et les non conformités afin de mettre en place les mesures correctives nécessaires

ASSEMBLAGE

- Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives à l'assemblage selon les repères des GBPH
- Définir les durées de vie des préparations élaborées à l'avance selon les repères des GBPH

LE SERVICE

- Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives au service selon les repères des GBPH

SYNTHESE ET CONCLUSION

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en Hygiène Alimentaire