



Fiche PP13TRA

PRATIQUE PROFESSIONNELLE

VOS OBLIGATIONS EN MATIÈRE DE RESTAURATION COLLECTIVE

MODULE 1 : HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIREMODULE 2 : HACCP : ÉLABORER SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIREMODULE 3 : EQUILIBRE ALIMENTAIRE : ÉLABORATION DES MENUS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Objectifs

- ♦ Répondre à une obligation réglementaire de formation (notamment le paquet hygiène de 2006) et participer aux critères de l'évaluation interne.
- ♦ Maîtriser les règles d'hygiène et gérer les risques existants en restauration collective si les règles d'hygiène ne sont pas respectées.
- ♦ Maîtriser les règles obligatoires de l'équilibre alimentaire en restauration collective.

Objectifs spécifiques module 2 :

- ♦ Assurer une bonne traçabilité.
- ♦ Maîtriser les non conformités.
- ♦ Mettre en place son manuel HACCP (hygiène et sécurité alimentaire) dans le cadre du PMS (plan de maîtrise sanitaire).
- ♦ Mettre en place des diagrammes de fabrication, des procédures et des fiches de contrôle.

Objectifs spécifiques module 3 :

- ♦ Être sensibilisé(e) à l'importance d'une alimentation équilibrée dès le plus jeune âge.
- ♦ Connaître les principes de base de l'équilibre nutritionnel.
- ♦ Elaborer des menus équilibrés en conformité avec la réglementation

En conformité avec la circulaire du 25 juin 2001 et les obligations de 2011

Programme

Module 1 : Hygiène et sécurité alimentaire

- ♦ Présentation de la réglementation.
- ♦ Le monde microbien.
- ♦ Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC).
- ♦ La réception et le stockage des denrées alimentaires.

Les 4 principes d'hygiène à respecter :

- ♦ L'hygiène du personnel, la marche en avant, le respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud, liaisons froide et chaude, le nettoyage des locaux et du matériel.
- ♦ Présentations du PMS (Plan de maîtrise sanitaire).
- ♦ Les autos-contrôles.

Module 2 : HACCP Elaborer son plan de maîtrise sanitaire

Introduction sur l'évolution de la réglementation :

- ♦ Historique, vocabulaire, principes, étapes.

Plan de travail :

- ♦ Mise en place des procédures.
- ♦ Mise en place des fiches de contrôle
- ♦ Analyse des risques et maîtrise des points critiques.
- ♦ Diagrammes de fabrication.

- ♦ Analyse des dangers (5M).
- ♦ Détermination et rédaction des mesures préventives.
- ♦ Détermination des points critiques.
- ♦ Les limites critiques.
- ♦ Les méthodes de surveillance.
- ♦ Les actions correctives.
- ♦ Les enregistrements correspondants
- ♦ Le contenu du manuel PMS

Module 3 : Equilibre alimentaire pour toutes les tranches d'âge.

- ♦ La causalité alimentation-santé ; constats actuels par rapport à la santé publique,
- ♦ Le PNNS (Programme National Nutrition Santé) de 2001 à 2015
- ♦ Les principes d'une alimentation équilibrée
- ♦ Les besoins nutritionnels selon l'âge
- ♦ Les constituants des aliments
- ♦ Présentation des groupes d'aliments
- ♦ Les erreurs à éviter
- ♦ Elaboration des menus
- ♦ Le plan alimentaire : contenu, utilisation et réalisation

Date (s) :

A déterminer

Lieu :

SUR SITE

Durée :

Module 1 : 2 jours, Module 2 : 3 jours,
Module 3 : 2 jours
à déterminer en fonction de la demande

Tarif adhérents :

A déterminer

Public :

Toute personne manipulant les denrées alimentaires, de la réception des matières premières (ou des produits finis) jusqu'à la distribution des produits finis dans les établissements sanitaires ou médico-sociaux

Méthodes pédagogiques :

- ♦ Groupe limité à 12 stagiaires.
- ♦ Document pédagogique.
- ♦ Travail en groupe à partir d'expérience professionnelle sur l'élaboration des fiches.

Intervenant (e):

Fatima MOUSTAÏD-HOUNTONDJI: Formatrice spécialisée, Consultante et Collaboratrice de l'URIOPSS IDF

Suivi et évaluation :

- ♦ Signature d'une feuille de présence et délivrance d'une attestation de fin de formation.
- ♦ Evaluation de l'action de formation par la remise d'un questionnaire d'évaluation et de satisfaction.