

FORMATIONS HCR

Proximité et disponibilité
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

☎ 03 21 01 36 12

✉ contact@essentielformation.com

ESSENTIEL
FORMATION
DEPUIS
2002

Une formation intensive pour
maîtriser ce sujet sensible faisant
l'objet de contrôles réguliers.

• Depuis 2002

Spécialiste à 100% de la formation
dans les métiers HCR

- Plus de 3400 clients actuels
+ de 8765 participants
+ de 72655 heures de formations

★★★★★ En 2023
95,37 % de satisfaction

- **Et en bonus,**
Gagnez du temps
Confiez-nous l'administratif !

AKTO

Référencé sur les actions
de branches

SE FORMER À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DRAAF

2 jours, soit 14 heures

Toujours proche de vous OU chez vous !

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !



Public

Salariés et dirigeants des entreprises
du secteur Hôtel, Café et Restaurant.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à tous. Si vous êtes en situation de handicap ou dans une situation nécessitant une adaptation, consultez-nous.



Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain,
en parfaite adéquation avec votre réalité
professionnelle

Retrouvez vos programmes sur : www.essentielformation.com/programmes-HCR

“

**Comment avons-nous pu nous passer de ces
connaissances... 6 mois de gagnés dans nos pratiques !**

”





OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

Cette formation doit permettre aux salariés concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle. La formation est adaptée à l'activité du restaurant

Les participants seront capables de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
 - Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
 - Raisonner les toxiinfections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
 - Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments,
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
- **Comprendre** la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie, adapter son comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments.
 - **Identifier** les principaux dangers alimentaires et les risques liés à la sécurité alimentaire.
 - **Acquérir** les connaissances pour organiser, structurer, mettre en œuvre et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client (Qualité globale).
 - **Comprendre** la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire.
 - **Réaliser** ou être en mesure de contrôler (Manager/Dirigeant) la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques
 - Connaître les bases de la microbiologie.

- Apprendre et mettre en place au quotidien les règles d'hygiène selon le GBPH en vigueur. Intégrer l'ensemble de l'équipe dans le dispositif.
- Prendre conscience du rôle de chacun dans le processus de qualité microbiologique, nourrir le PMS avec l'appui de tous.
- Mettre en commun les connaissances pour tendre vers une maîtrise totale des risques
- Evaluer les risques à chaque étape de la production et mettre en place les points critiques, mettre en place les autocontrôles et corriger les écarts.
- Intégrer l'hygiène dans la qualité globale de l'entreprise. Viser le zéro défaut en adoptant les bonnes méthodes.
- Définir avec l'ensemble de l'équipe les process adaptés pour maîtriser les risques et corriger les erreurs (Hygiène de l'opérateur, contrôle à réception, rangement rationnel des enceintes froides, traçabilité exemplaire, méthodes validées, utilisation des machines-outils, nettoyage et désinfection)



MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **présentiel** (en fonction du thème et du choix des bénéficiaires).

La formation en **présentiel** se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émargement individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.



NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

Un document intitulé « attentes individuelles » est envoyé à l'attention du prescripteur et transmis au bénéficiaire. Ce document complété par le bénéficiaire est à nous retourner par mail avant le début de la formation.

L'objectif est de nous assurer du positionnement du bénéficiaire et ainsi vérifier que ses attentes sont en adéquation avec le programme de la formation souhaitée.



PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1^{er} Jour

2 heures de Pratique (Visite des locaux et de la cuisine, Mise en place des bonnes pratiques – se référer au scénario pédagogique)

La réglementation-Présentation du « Paquet Hygiène »

Directives européennes et Paquet hygiène.

- Déclaration d'activité.
- Responsabilités et obligation de résultat.
- Contrôles et risques encourus (non-conformités, procès-verbal, fermeture administrative, Alim-confiance).

Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration

Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène des aliments.

- Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration.
- Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte dans le temps.
- Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP.

Connaître les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, savoir limiter les risques de contamination

- Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène.
- Maîtriser la liaison chaude et liaison froide.
- Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires.
- Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection) du secteur agroalimentaire.
- Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, phytosanitaires...).

2^{ème} Jour

2 heures de Pratique (Adopter les bons gestes de nettoyage, rangement, traçabilité, autocontrôle et plan de suivi – se référer au scénario pédagogique)

Le principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité

Élaboration du système documentaire de surveillance.

- Fiches de contrôle des températures des chambres froides
- Fiches de contrôle à réception des marchandises
- Fiches de contrôle de refroidissement
- Les plannings de nettoyage/désinfection
- Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)

Mise en place des procédures : Annexes et fiches de contrôle.

Les causes des dangers et les moyens de maîtrise seront présentés à l'aide de l'approche 5M (Main d'œuvre, Milieu, Matériel, Matières Premières, Méthodes)

- L'hygiène du personnel
- L'hygiène des locaux
- L'hygiène du matériel
- Préparations Froides en phase de mise en place et dressage
- Cuisson, liaison chaude, remise en température, refroidissement après cuisson
- Gestion des Restes
- Autres méthodes





MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur. Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

 06 88 84 26 14  orlanemercher@essentielformation.com



MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un chat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

« Toujours proche de vous OU chez vous ! »

Au 30 août 2024 : 96.33% des participants ont acquis 100 % des objectifs des formations.



SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.



ORGANISATIONS ET TARIFS

Horaires de formation : 14h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15. Déduction faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

Formation en INTER (regroupant différentes entreprises)
300 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

Formation en INTRA (Chez vous, rien que pour votre équipe)
pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1400 euros nets de taxes par jour par groupe.

Vous souhaitez un financement ?
Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !

Proximité et disponibilité.
Notre équipe intervient partout en France.

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

 03 21 01 36 12

 contact@essentielformation.com

www.essentielformation.com

