

## FORMATION – ACTION

### REACTUALISATION HYGIENE : CADRE LEGISLATIF, HACCP, PMS, DA ET TRAÇABILITE EN CUISINE CENTRALE

### MISE EN CONFORMITE AU REGARD DE LA REGLEMENTATION ACTUELLE

#### OBJECTIFS GENERAUX DE FORMATION PROPOSES

- Réactualiser les connaissances Hygiène.
- Maîtriser le cadre législatif, la méthodologie HACCP.
- Gérer le suivi d'un PMS, d'un DA
- Assurer la traçabilité opérationnelle Hygiène en cuisine centrale

#### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Définir les exigences du cadre réglementaire Hygiène
- Transcrire, dans la cuisine de leur établissement, les nouvelles exigences, pour se mettre en conformité (maîtrise des risques, gestion du PMS, traçabilité...)
- Identifier et mettre en œuvre les éléments incontournables de la méthode HACCP
- Utiliser les supports de traçabilité exigés par le PMS
- Appliquer les procédures conformes aux exigences législatives

#### PUBLIC /PREREQUIS

Personnel de cuisine. 2 Groupes de 10 agents environ

Pas de prérequis exigé.

#### DURÉE ET ORGANISATION DE L'ACTION

**Durée** : 2 jours (soit 14h).

**Horaires** : 7 heures/ jour (9h à 12h30 - 13h30 h à 17 h)

**Lieu de formation** : En vos locaux

**Programmation** : à déterminer en 2023

**Organisation** :

Cette formation- action comprend une partie cognitive et une partie analyse des pratiques. Elle alterne les apports théoriques en salle les après-midis et des mises en situation au sein de l'entreprise les matins.

Alternance entre Analyse des pratiques - Apports théoriques et pratiques sur l'organisation du travail en accord avec les exigences sécuritaires en hygiène.

#### CONTENU

##### LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE EUROPEEN ET NATIONAL

- Structure générale du paquet hygiène applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006 (CE 178/2002 et ses règlements d'application) et étude des directives européennes 852/2004 « hygiène générale » et 853/2004 « hygiène des denrées animale et d'origine animale »
- Structure générale de la réglementation nationale en restauration collective
- L'arrêté du 21 décembre 2009 et sa Note de service du 23 mai 2011
- L'arrêté du 17 décembre 2002 et du 13 février 2007

- Le dossier d'agrément au regard du texte du 8 juin 2006 et de sa directive d'application du 24 octobre 2007.
- Les changements au quotidien : Notion d'autocontrôles et nouvelles exigences en termes de traçabilité des opérations
- Paquet hygiène, démarche HACCP et Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques

### LES BASES MICROBIOLOGIQUES

- Les responsables des risques microbiens et leurs spécificités
- La maîtrise des apports microbiens
- La maîtrise de la multiplication microbienne
- Les normes quantitatives à respecter
- 

### LE SYSTEME "HACCP" ET LA MISE EN PLACE D'AUTOCONTROLES, PAR

- Application L'obligation de résultats,
- L'analyse des risques pour la maîtrise des points critiques aux différentes étapes de la production à la distribution :
  - A la réception des matières premières
  - Lors de leur stockage
  - Au cours de leur préparation
  - Au stade des traitements thermiques culinaires
  - Entre la fin des préparations ou la cuisson des aliments et leur consommation
- La recherche des risques microbiens
- La tolérance et les procédures préventives
- Les procédures correctrices
- Les auto-contrôles et procédures de surveillance
- Traçabilité interne et système documentaire : Les différents documents, procédures, documents d'enregistrement et éléments de traçabilité
- Les modalités de conservation et durée d'archivage
- Les analyses bactériologiques et le prélèvement de surface

### LES BASES DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- La maîtrise hygiène de la réception à la consommation
- L'hygiène du personnel
- L'obligation de formation et livret d'accueil
- Contrôle à réception
- Le respect des circuits
- Procédures en zone filtre
- La non- contamination croisée
- Contrôle du couple temps / température sur l'ensemble de la chaîne de production – distribution
- Le maintien en température et le refroidissement
- L'étiquetage normalisé
- La gestion des produits finis
- Le Plan de nettoyage et sa traçabilité
- Les échantillons témoins
- Les prélèvements

### LE DOSSIER D'AGREMENT POUR LES CUISINES CENTRALES

- Lien entre PMS et DA
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-355 du 19/08/2016

- Les diagrammes de fabrication et la recherche des risques microbiens
- La construction du DA et le système documentaire d'une cuisine centrale
- Les contrôles de la DDPP en cuisine centrale

### TRAÇABILITE OPERATIONNELLE PAR SECTEUR, DE LA PRODUCTION A LA DISTRIBUTION

- La gestion du personnel : Formation à l'hygiène - Livret d'accueil – Suivi médical et accidents du travail – La fiche de poste – La responsabilisation – Les auto-contrôles...
- Le plan de nettoyage : Le plan normalisé – Construction – Les procédures efficaces - Vérification de l'efficacité – Les prélèvements - Traçabilité des opérations – Fiches produits...
- La traçabilité des contrôles à réception : Échantillonnage – Relation avec l'appel d'offre - Procédures à mettre en place – Traçabilité – Les supports – Normes et tolérances – Notion de liberté conditionnelle – Les procédures exceptionnelles – Performance de la gestion des stocks...
- La traçabilité en secteurs filtre (déboîtement- déconditionnement & Légumerie) : La traçabilité des opérations – Le prélèvement des étiquettes des produits – Les différents modes opératoire de gestion des étiquetages – L'efficacité des opérations lors de contrôle du PMS...
- La traçabilité des étiquetages : Gestion des étiquetages en stockage matières premières – En cours de transformation – En liaison chaude – En liaison froide – La traçabilité des produits finis
- La traçabilité du couple Temps- Température : La règle de la demi-heure – Les températures dirigées – Les températures des préparations froides – La traçabilité des températures de cuisson – La traçabilité des températures de maintien ou de refroidissement – La gestion du conditionnement - La gestion des températures de stockage et des produits finis.
- La traçabilité des livraisons : Bons de livraison normalisés des produits finis – La gestion du transport et sa traçabilité – La gestion des retours.
- La traçabilité de l'obligation de résultats : Les prélèvements et leurs gestions – Les plats témoins et leurs gestions – Les auto-contrôles et leurs traçabilité – L'obligation de transparence – le principe d'innocuité – Le principe de retrait et de gestion de crises...
- Traçabilité des retraits et des TIAC.
- Les responsabilités envers les cuisines satellites.

### EN FIN DE FORMATION : MISE EN SITUATION

- Travail de réflexion avec l'équipe sur les différents secteurs à étudier, la procédure de maîtrise des risques et les documents d'enregistrement
    - Analyse et évaluation des risques alimentaires potentiels d'une opération
    - Mise en évidence des niveaux et moments ("les points") de l'opération où les risques alimentaires peuvent se présenter
    - Mise en évidence de ceux qui sont critiques pour la salubrité des aliments ("les points critiques")
    - Mise en œuvre, pour chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de les maîtriser
    - Définir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un point critique n'est plus maîtrisé
    - Définir et mettre en œuvre des procédures spécifiques de vérification
- ➔ **Remise d'un livret aux participants « Support de formation » reprenant les éléments du système documentaire**

#### METHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et méthodologiques
- Mises en situation, analyse des pratiques, et recherche d'optimisation
- Exercices et travail de groupe sur la construction de nouvelles procédures de conformité Hygiène.

Remise d'un livret pédagogique : références scientifiques, réglementaires et points clés de la formation

#### INTERVENANT

##### MASSON YANNICK

Expert en Ingénierie de Restauration

Conseils et Formation en Hôtellerie Restauration

Professeur en Sciences, Techniques, Organisation et Production Culinaires

Ancien Responsable du Master MEEF-HR -ESPE Midi Pyrénées

#### MODALITES D'EVALUATION

Un questionnaire d'appréciation générale est remis à chaque participant et un tour de table oral est effectué.

Le questionnaire s'attache à vérifier la bonne adéquation de l'action de formation avec les attentes des participants et à mesurer leur degré de satisfaction, par rapport au contenu de l'action, aux méthodes pédagogiques utilisées et aux résultats obtenus.

#### TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

#### ACCESSIBILITE HANDICAPES

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Nous consulter pour une adaptation des dispositifs d'accueil spécifique en intra établissement.

**DEVIS /CONDITIONS TARIFAIRES**

<b>Etablissement concerné :</b>	CH Auch
<b>Intitulé de la formation :</b>	<b>REACTUALISATION HYGIENE : CADRE LEGISLATIF, HACCP, PMS, DA ET TRAÇABILITE EN CUISINE CENTRALE</b> <b>MISE EN CONFORMITE AU REGARD DE LA REGLEMENTATION ACTUELLE</b>
<b>Lieu de formation :</b>	Au sein de vos locaux
<b>Durée de la formation :</b>	2 jours soit 14 heures
<b>Dates de la formation :</b>	<b>à déterminer en 2023</b>
<b>Type de validation :</b>	Certificat de réalisation
<b>Nombre de stagiaires :</b>	Groupe composé d'un maximum de 15 participants

**Tarif total pour 1 groupe .....2750 € Nets**

*Ce prix s'entend en Euro Net de taxe (Sud Management est un organisme de formation non assujetti à la T.V.A. art 261 C.G.I.)*

**Ce prix comprend :**

- *L'analyse préalable, la coordination de l'action,*
- *Les frais de déplacement du formateur, pour les séquences en présentiel*
- *Les frais de préparation et d'intervention du formateur,*
- *L'animation pédagogique des séquences présentielle et des classes virtuelles*
- *La duplication et la remise du support pédagogique pour les séquences en présentiel*
- *L'accès à la plateforme de formation à distance pour chaque participant (pendant 12 mois)*
- *L'adaptation de certains modules e-learning pour répondre aux spécificités de l'établissement*
- *La conception de certains modules e-learning complémentaires pour répondre à la demande spécifique de l'établissement*
- *L'assistance technique pour l'accès et la navigation dans la plateforme*
- *L'assistance pédagogique et le tutorat/ accompagnement à distance du formateur (synchrone ou asynchrone)*
- *Le suivi de l'avancement des participants dans leur parcours*
- *L'envoi du certificat de réalisation à chaque participant + copie à l'établissement*
- *L'envoi à l'établissement du compte rendu d'évaluation*

**Ce prix ne comprend pas :** Les déjeuners des stagiaires et de l'intervenant pour les séquences présentielle.

**CONDITIONS DE RÉALISATION**

<b>Validité des prix :</b>	Décembre 2023
<b>Facturation :</b>	A l'issue de la formation
<b>Règlement :</b>	A réception de la facture et au plus tard 60 jours après sa date d'émission
<b>Nos conditions de vente sont consultables sur notre site internet</b>	<a href="http://www.sudmanagement.fr">www.sudmanagement.fr</a>

**REFERENT DE L'ACTION DE FORMATION**

Frédéric EDELIN - Conseiller formation- 06 38 70 02 37- [f.edeline@sudmanagement.fr](mailto:f.edeline@sudmanagement.fr)

Devis fait le 26 Janvier 2023

Bon pour accord,

Nom, Prénom : .....

Fonction : .....

Fait à ..... Le .....



Signature et cachet de l'établissement

*Merci de nous retourner un exemplaire afin de nous confirmer l'acceptation de cette proposition ou nous confirmer par mail votre acceptation de l'action.*

## PRESENTATION SYNTHETIQUE ORGANISME FORMATION Pole Sanitaire et médico-social

### COORDONNEES

### SUD MANAGEMENT

#### Pole Formation Sanitaire et Médico-social

Site de l'Agropole - CS 20053 – Estillac - 47901 AGEN Cedex 9

Tél : 05 53 77 36 36 / Fax : 05 53 77 42 78

Site : [www.sudmanagement.fr](http://www.sudmanagement.fr)

389 802 356 000 11

Association loi 1901

72 47 00 329 47 (Ne vaut pas agrément de l'Etat)

### N° SIRET

### STATUT JURIDIQUE

### N° DECLARATION D'ACTIVITE

### N° D'ENREGISTREMENT

### AUPRES DE L'ANDPC

### N° 2503

Organisme de DPC habilité à dispenser  
des programmes de DPC.



### QUALITE

Certifié QUALIOPi depuis le 25  
novembre 2020 pour Actions de  
formation – Actions VAE- Actions de  
formation par Apprentissage  
Certificat N° 2011\_CN\_01843 – V.1



Enregistré sur le Datadock depuis  
le 1<sup>er</sup> juillet 2017



### DOMAINES D'INTERVENTION

Le Pôle Sanitaire et Médico-social réalise des actions de formation et d'accompagnement auprès des salariés, des agents et des personnels d'encadrement et membres de direction.

Les interventions portent sur les 11 domaines suivants :

- ✓ Management, projet, tutorat et formation
- ✓ Qualité, sécurité, gestion des risques
- ✓ Bureautique, numérique et langues
- ✓ Accompagnement et prise en charge patient-usager-résident
- ✓ Bonnes pratiques de soins
- ✓ Cadre juridique, responsabilités professionnelles
- ✓ Communication, travail d'équipe et bien-être professionnel
- ✓ Education thérapeutique du patient
- ✓ Bloc opératoire
- ✓ Nutrition, restauration, hygiène et hôtellerie
- ✓ Formations pour personnes en situation de handicap