



organisation d'une cuisine en liaison froide

La technique de la liaison froide doit pouvoir rassurer les convives sur la qualité hygiénique des repas servis... mais ce n'est pas sans précautions particulières de la part du personnel en cuisine.

DUREE

2 jours

OBJECTIFS

Maîtriser l'hygiène des aliments à travers :

- ✚ La compréhension des raisons de la mise en place et du respect des protocoles et procédures
- ✚ L'assurance d'une bonne manipulation des denrées et d'un bon maintien en température des plats
- ✚ Maîtriser la documentation de la sécurité alimentaire (réglementation HACCP)

PUBLIC

Encadrement et
Personnel de production

PROGRAMME

La réglementation

Directives européennes et Paquet hygiène
Responsabilités et obligation de résultat

Pré REQUIS

Aucun

HACCP, Plan de maîtrise sanitaire et Traçabilité

Définition et origine de l' HACCP (actions préventives, correctives et auto-contrôles)
Contenu type d'un PMS, agrément sanitaire, dispense...
Gestion des produits non-conformes (identification, isolement et destruction)
Organiser la traçabilité dans l'établissement

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?

L'aide du GBPH

Dangers et risques : Les 4 dangers alimentaires

1. les dangers microbiologiques : présentation des différents microorganismes (utiles, pathogènes...) et facteurs de contamination, destruction et multiplication / développement (pH, acidité, eau...)

Les toxi-infections alimentaires et les modes de contamination les plus fréquents

2. les dangers chimiques : les produits et les protocoles de nettoyage, les additifs, les emballages, l'huile de friture, les matières plastiques, aluminium, etc...

3. les dangers physiques : les corps étrangers magnétiques, en plastique, en verre, les insectes et ravageurs...

4. les dangers allergènes : les allergènes majeurs, conséquence pour la santé de certaines personnes

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches, documents, supports...
Remise d'une synthèse pédagogique (livret), et de supports HACCP.

La liaison froide

Principes et Intérêts

Modes opératoires spécifiques à la liaison froide

Températures réglementaires
DLC selon les préparations
Conditionnement
Refroidissement
Allotissement et répartition
Transport
Remise en température

Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

Le système documentaire

Hiérarchie des documents
Vocations opérationnelles
Les procédures et protocoles
Les enregistrements incontournables
Les contrôles et auto-contrôles





Les causes des dangers et les moyens de maîtrise seront présentés à l'aide de l'approche 5M

L'hygiène du personnel

L'état de santé

Hygiène corporelle et tenue vestimentaire

Lavage des mains : sensibilisation des stagiaires par un test éducatif

L'hygiène des locaux

La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps)

La différence entre nettoyer et désinfecter : produits détergents et désinfectants

Comment agit un produit d'entretien ? Comment choisir le bon produit ?

illustration avec le TACT (Temps, Action, Concentration Température)

Présentation des différentes catégories de produits d'entretien (pH...)

Présentation de différents matériels d'entretien

La sécurité de l'utilisateur et le risque chimique

Bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection : modes opératoires... zones...

Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)

Gestion des déchets (huiles...)

Le plan de lutte contre les nuisibles (rampants, volants, rongeurs...)

L'hygiène du matériel

Contamination des denrées alimentaires

L'entretien du matériel (fréquences, méthodes...)

Présentation de procédures et autres supports pédagogiques

L'étape Réception

Les conditions de transport

La qualité initiale des denrées conditionne en grande partie la qualité des produits finaux

Les contrôles à effectuer lors de la réception (durée de vie DLC, DLUO, DLUA,

DCR, températures réglementaires, conditionnements...)

L'étape Stockage

La protection des produits et les températures de stockage

Utilisation des chambres froides (selon le nombre disponible dans l'établissement)

Gestion des stocks

L'étape Déconditionnement

Préparer l'aliment en vue de son utilisation ultérieure

Déboîtement, décartonnage, décontamination des végétaux...

Process de mise en décongélation

L'étape Préparations Froides Une des étapes les plus sensibles

Maîtriser les contaminations dues aux manipulations

Maîtriser la multiplication microbienne

L'étape Cuisson, refroidissement, allotissement et remise en température

La seule étape qui permet d'assainir les denrées : la cuisson

Multiplication des germes en cas de mauvaise gestion des couples temps-température

Particularité de la mise en congélation

Gestion des Restes et Invendus

La prise de décision de garder ou de jeter

Durée de conservation des denrées entamées

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :
sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

