



LA SECURISATION DES MATIERES PREMIERES ALIMENTAIRES : UN ENJEU SANITAIRE PRIMORDIAL EN RESTAURATION RAPIDE

Pré requis : AUCUN	Formation en PRESENTIEL
SARL PMP3 FORMATION – 36, avenue Jean Monnet – 59640 DUNKERQUE	Durée / coût du module : 14 heures / 2 journées 350€ HT par stagiaire
Public concerné : tout salarié partie prenante en vente et HACCP	
Modalités de mise en oeuvre : <ol style="list-style-type: none"> 1. Entretien d'analyse de besoins avec le dirigeant de l'entreprise cliente 2. Convention de formation 3. Réalisation des pré-tests avec les futurs stagiaires 4. Attente de validation OPCO 	
Délai de mise en œuvre : 2 mois	Validation du Module Attestation de Formation
Possibilité de prise en charge par votre OPCO	 <p>Nos formations sont accessibles pour les Personnes en Situation de Handicap. Veuillez prendre contact avec notre réfèrent handicap (coordonnées ci-dessus) pour tout besoin de compensation</p>

L'objectif général est de permettre aux salariés des entreprises de restauration rapide de pouvoir conscientiser l'importance du soin à apporter aux matières premières tout au long du cycle productif et de commercialisation, et, ce, durant tout le déroulement des procédures HACCP. La démarche s'initialise dès les achats desdites matières premières, en fonction de leur nature (produits frais / en froid positif / en froid négatif). Ce module met l'accent sur le soin à apporter aux aliments dans leur stockage, leur conditionnement et leur préparation. Les salariés seront amenés à explorer et revisiter leurs pratiques professionnelles sous le prisme de lecture de la préparation et de la traçabilité des matières premières, de leur livraison en entreprise, en passant par leur transformation sur site, leur préparation et leur cuisson jusqu'à la remise au client.

Les objectifs opérationnels / contenus de formation :

I. Les compétences nécessaires en termes d'approvisionnement

1. La préparation de commande
 1. Inventaire préalable
 2. Préparation des espaces de rangement :
 1. Nettoyage
 2. FIFO
2. Les types de livraison et leur priorisation
 1. Les produits secs (conserves, boissons...)
 2. Les produits frais
 3. Le froid positif
 4. Le froid négatif
3. Structurer le dépotage et le rangement selon la nature des matières premières
 1. La préparation des livraisons
 2. Prioriser les rangements
 3. Gérer la sécurité des aliments en termes de déchets

II. Les compétences nécessaires en termes de gestion de la chaîne du froid

4. Les relevés de température
 1. Fréquence / consignation
 2. archivage

PMP3 FORMATION

5. Les mesures correctives
 1. Régulation du froid
 2. Remontée d'information / appel à un frigoriste

III. Les compétences nécessaires en termes de gestion des produits frais

6. Le nettoyage des légumes
 1. La désinfection
 2. L'égouttage / séchage
7. La découpe des légumes
 1. Selon la marche en avant dans l'espace
 2. Selon la marche en avant dans le temps
8. Le reconditionnement des légumes
 1. Conditions de stockage
 2. La traçabilité

IV. Les compétences nécessaires en termes de reconditionnement des matières premières en froid positif

9. Les produits en conserves
 1. Ouverture et reconditionnement / élimination des boîtes vides
 2. Reconditionnement immédiat / traçabilité
10. Les produits carnés
 1. Découpe : tranchage et / ou détaillage
 2. Reconditionnement et traçabilité
11. Les produits laitiers
 1. Découpe : tranchage et / ou détaillage
 2. Ouverture de sachets (fromage râpé) – numéro de lot
 3. Reconditionnement et traçabilité

V. Les compétences nécessaires en termes de reconditionnement des matières premières en froid négatif

12. Dépotage des cartons / conservation des numéros de lot
13. Gestion des produits ouverts :
 1. Prise des quantités
 2. Re-fermeture par pinces des sachets :
 1. Non dégradation volontaire des denrées par le froid
 2. Qualités organoleptiques
14. Traçabilité

VI. Les compétences nécessaires en termes de gestion durant la préparation et le service

15. Respecter la marche en avant
 1. Jamais de retour en arrière
 2. Pas de contact avec un produit sale
16. Gérer le froid
 1. Traçabilité des intrants
 2. Produits en pizza chef
 3. Limiter l'exposition à la chaleur
17. La remise au client / départ en livraison
 1. Travail systématique avec des gants jetables
 2. Mise en boîte immédiate en sortie de four

Les finalités / objectifs pédagogiques :

Au terme de la formation, vous serez capable de :

- Relire l'ensemble de la démarche des matières premières dans le respect de l'HACCP et des BPH
- Connaître les soins spécifiques à apporter aux matières premières par familles
- Maîtriser pleinement la chaîne du froid (positif et négatif)
- Faire les reconditionnements au niveau de l'HACCP
- Gérer les matières premières « ouvertes » pour éviter toute dégradation
- Renforcer votre traçabilité alimentaire – respecter également de la Loi « 5 flux »
- Renforcer votre marche en avant

Votre évaluation, 4 temps :

- Durant les séances : **évaluations formatives** : questionnements / mises en situation / analyse et partage en groupe
- Durant les séances : **évaluations de ressenti de formation** : dans le groupe / par rapport au déroulement de la formation / accompagnement et médiation
- A l'issue de la formation : **évaluation sommative** : par voie de QCM, l'acquisition des objectifs pédagogiques sera évaluée
- Au terme de l'évaluation sommative : **évaluation de satisfaction** sur l'ensemble de votre formation.

PMP3 FORMATION

Modalités pédagogiques :

- Partage d'expériences
- Apport de connaissances
- Mises en situations
- Evaluations

