Hygiène alimentaire

UE 05

Enseignant(s) responsable de l'UE : Ekram MAIMOUNI

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	GHU11HYGIE
Nombre de crédits ECTS	1 (facteur de pondération)
Volume horaire	13 h (Q1 13 / Q2 0)
Période de l'année	Quadrimestre 1
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
GH11HYGIE Hygiène alimentaire	13	1	NON

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **RE01.4** ARES. 1.4 Développer une approche responsable, critique et réflexive des pratiques professionnelles
- **RE03.5** ARES. 3.5 Appliquer les règles de la profession en matière d'hygiène, de sécurité, de normes dans le respect de la législation
- **RE04.3** ARES. 4.3 Accompagner des audits internes financiers, qualité, environnementaux, de gestion, de son activité, cerner les problèmes ; proposer, mettre en œuvre et assurer le suivi des solutions
- **RE04.5** ARES. 4.5 Veiller à l'amélioration constante des prestations en actualisant ou développant un système de gestion de la qualité
- **RE05.1** ARES. 5.1 Gérer les flux de personnel, répartir et coordonner les tâches et les responsabilités entre les personnes et les équipes, dans le respect des règles spécifiques du secteur
- **RE05.5** ARES. 5.5 Planifier les approvisionnements et gérer les stocks

Autres connaissances ou compétences prérequises

Hygiène alimentaire

Hygiène alimentaire

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Hygiène alimentaire

Objectifs

- Appréhender l'importance de l'hygiène et connaître les obligations légales
- Savoir utiliser de façon concrète les guides de bonnes pratiques d'hygiène

- Savoir assurer l'hygiène dans sa propre activité : Principes importants de la microbiologie, contexte réglementaire, les points clé à maîtriser en matière d'hygiène alimentaire (personnel, désinfection, chaine du froid, rangement des. denrées alimentaires, organisation du travail, vérification des réceptions, gestion des déchets, cuisson, refroidissement, congélation et décongélation)

Contenu

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner **les risques physiques, chimiques et biologiques** ;
- raisonner *les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne* ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration :

- utiliser **le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)** du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

- **Les dangers microbiens**.
- Microbiologie des aliments :
  - le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
  - le classement en utiles et nuisibles ;
  - les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
  - la répartition des micro-organismes dans les aliments.
- Les dangers *microbiologiques dans l'alimentation* :
  - les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
  - les toxi-infections alimentaires collectives
- Les moyens de maîtrise des *dangers microbiologiques* :
  - la qualité de la matière première ;
  - les conditions de préparation ;
  - la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
  - la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
  - l'hygiène des manipulations ;
  - les conditions de transport ;
  - l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
  - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
  - dangers physiques (corps étrangers...) ;
  - dangers biologiques (allergènes...).

Les fondamentaux de la réglementation

Le plan de maîtrise sanitaire : Le GBPH

  - **l'hygiène du personnel et des manipulations**
  -

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Hygiène alimentaire

Apports théoriques illustrés de cas pratiques. Mise en situation.

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Hygiène alimentaire

A l’issue de ce cours les étudiants pourront :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d’hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l’hygiène en restauration

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Toute l'UE : PPT + notes de cours	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Toute l'UE : Supports via CN + prise de notes	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Janvier			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 temps supplémentaire.			
Janvier bis			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 temps supplémentaire.			
Août			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Le temps indiqué pour l'examen est le temps effectif. Les étudiants à besoins spécifiques bénéficiant d'aménagements raisonnables auront 1/3 temps supplémentaire.			