

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Tourisme - Hôtellerie - Restauration -

En résumé

Ce programme est conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011, au cahier des charges relatif à la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

A la fin de votre parcours, vous passez une certification "Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale"

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur "[Mon Compte Formation](#)".

Objectifs :

- Identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire (en relation avec la restauration commerciale).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire et la nécessité des auto-contrôles.
- Connaître les obligations en résultat et les responsabilités des différents opérateurs.
- Savoir analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale (risques physiques, chimiques et biologiques, les toxi-infections, les risques liés au non-respect de la réglementation).
- Savoir mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
- Savoir mettre en place et utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et organiser la production, le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Savoir mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Prérequis :

Aucun prérequis n'est exigé pour suivre cette formation.

Participants :

Toute personne en charge de la qualité hygiène d'un établissement de restauration.

Effectifs :

L'effectif maximum est de 12 personnes.

Intervenants :

470 €
Net de taxe par personne

O1 HYGIENEREF2011 12-C20


2 jours, soit 14 heures

Dates et villes

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter

Cette formation est animée par un consultant formateur spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

Le contenu

1. La réglementation en matière d'hygiène (ciblée restauration commerciale)

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

L'hygiène des denrées alimentaires :

- principes de base du paquet hygiène,
- la traçabilité et la gestion des non-conformités,
- les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le Hazard Analysis

Critical Control Point (HACCP).

Les contrôles officiels :

- la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, Agence régionale de santé.
- l'inspection : les grilles, les points de contrôles permanents et ciblés, les suites de l'inspection (rapport, PV, saisie, mise en demeure, fermeture...).

2. Aliments et risques pour le consommateur

Notions de danger et risque.

Les dangers microbiens :

- microbiologie des aliments et classement entre utiles et nuisibles, les conditions de multiplication, de destruction...
- les dangers microbiologiques : les principaux pathogènes, les toxi-infections...

Les autres dangers : chimiques, physiques, biologiques.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.

3. Les bonnes pratiques d'hygiène

L'hygiène du personnel et des manipulations.

Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement.

Les durées de vie (DLC, DLUO).

Les procédures de congélation et de décongélation.

L'organisation, le rangement, la gestion de stocks.

4. HACCP et mise en place

Les principes de l'HACCP.

Les mesures de vérification (auto-contrôles et enregistrements).

Le GBPH du secteur d'activité.



Méthodes, moyens et suivi

Méthodes pédagogiques et moyens techniques

Apports théoriques et pratiques.

Echanges de bonnes pratiques entre les participants.

Moyen d'appréciation de l'action

Le stagiaire est soumis à des mises en situations, des exercices pratiques, des analyses de ses pratiques dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de sa progression et du développement de connaissances et de compétences acquises conformément aux objectifs visés.

Une évaluation des acquis sera réalisée en fin de formation par le formateur. Elle permettra d'attester de l'acquisition des compétences par le stagiaire à l'issue de la formation.

Suivi de l'action

Lors de l'exécution de la formation, une feuille de présence par demi-journée devra être signée par le stagiaire.

Accessibilité

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référent pour que nous étudions votre demande.

