01HA01

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Sécurité alimentaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera en mesure de maîtriser les principaux aspects de la réglementation applicable à la restauration commerciale et de mettre en pratique les principes d'hygiène dans ce domaine.

COMPÉTENCES VISÉES

- Déterminer et attribuer les responsabilités des différents opérateurs.
- Identifier les obligations de résultat et certaines obligations de moyen.
- Expliquer le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Définir le concept du paquet hygiène.
- Justifier l'importance des autocontrôles et leur organisation.
- Utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) spécifique au secter. d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans des conditions d'hygiène appropriées.
- Mettre en œuvre les mesures de prévention nécessaires.
- Identifier les écarts et appliquer les mesures correctives adaptées.

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques :

- Discussions interactives, apports théoriques, présentations, mises en situation, et exercices pratiques.
- Évaluation des compétences acquises.

Supports et moyens utilisés :

- Matériel pédagogique.
- Papier et stylo.
- Articles de presse et documentation pertinente.
- Salle équipée pour les manipulations pratiques.

Lieux (salle, atelier, etc.) :

- Salle de formation équipée.
- Le cas échéant, cuisine sur plateau technique.

CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises près de chez vous

Merci de nous consulter pour les tarifs intra et inter

Indicateurs globaux

- Nombre de personnes formées : 240
- Taux de réussite : 100%
- Indice de satisfaction global : 4.9/5

Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Responsables ou personnel d'établissements de restauration, Directeurs, Chefs de cuisine, Maîtres d'hôtel, Seconds de cuisine, Responsables petit-déjeuner, Cuisiniers.

PROGRAMME

CONFORMÉMENT À L'ARRÊTÉ DU 12 FÉVRIER 2024, ABROGEANT LE DÉCRET DU 5 OCTOBRE 2011, APPLICABLE AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE :

▸ ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR :

- Identification des différents types de dangers liés aux aliments.
- Exploration des dangers biologiques et parasitaires.
- Introduction à la microbiologie des aliments et aux dangers microbiologiques présents dans la chaîne alimentaire.
- Présentation des mesures de prévention et de contrôle des dangers.

▸ PRINCIPES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION EN RESTAURATION COMMERCIALE :

- Notions essentielles sur les obligations de déclaration, d'agrément et de dérogation (Cerfa 13984 et 13982).
- Exigences d'hygiène des denrées alimentaires selon les réglementations communautaire et nationale en vigueur.
- Rappel des arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail (articles R.412-12 à R.412-6-14 du code de la consommation).
- Processus des contrôles officiels (DDPP, Agence Régionale de Santé, Alim'confiance).

▸ PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE : RESPONSABILITÉ DE L'EXPLOITANT :

- Mise en œuvre des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
- Application des principes de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Surveillance et vérification des mesures de maîtrise des dangers.
- Utilisation du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) spécifique au secteur d'activité concerné.
- Gestion de la traçabilité et des non-conformités.

CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF. Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène - Sécurité - Prévention
- Efficacité professionnelle
- Compétences transverses (Leadership – Management…)
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter
01 84 74 01 50
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des connaissances et compétences :

Mesure de l'atteinte des objectifs pédagogiques à travers :

- Un test de positionnement initial.
- Un test final.
- Un questionnement oral par le formateur.
- Des mises en situation professionnelles évaluées par le formateur.

Évaluation de la satisfaction des stagiaires :

- Un questionnaire de satisfaction, dont la synthèse sera transmise à la délégation.

Validation :

- Remise d'une attestation de fin de formation.
- Délivrance d'une attestation de formation réglementaire.
- Émission d'un certificat de réalisation.

CELESTRA
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Former est bien plus que de dire un savoir, le défi est de le transmettre.

Nous contacter
01 84 74 01 50
contact@celestra-formation.fr
celestra-formation.fr

Version 04/2025
Centre de formation CELESTRA 14 Avenue de l'Opéra, 75001 Paris
Enregistrée sous le N°11 75 52939 75 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.
SAS au capital de 2000€ - SIRET 820 230 134 00034 – RCS PARIS