

Formation Hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale

Objectifs

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

Public Visé

Personnel des entreprises de restauration traditionnelle, cafétéria, autres libres services, restauration rapide et vente à emporter.

Durée

14.00 Heures

2 Jours

Pré Requis

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions.

Blocs de Compétences

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

Les dangers microbiens

- Microbiologie des aliments
 1. Le monde microbien
 2. Le classement en utiles et nuisibles
 3. Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
 4. La répartition des micro-organismes dans les aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 1. Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 2. Les toxi-infections alimentaires collectives
 3. Les associations pathogènes/aliments
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
 1. La qualité de la matière première
 2. Les conditions de préparation
 3. La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 4. La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 5. L'hygiène des manipulations
 6. Les conditions de transport
 7. L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques et biologiques)

LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Notions de déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément.
- L'hygiène des denrées alimentaires
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires
- Les contrôles officiels

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification
- Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène « Restaurateur » *programme conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011 Annexe I

Les + métier

Tous les établissements de restauration commerciale ou associative doivent, depuis le 1er octobre 2012, justifier d'une personne ayant suivi la formation obligatoire en hygiène (article L233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Cette disposition permet à tous les responsables ou personnel d'établissements de restauration d'acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à leur secteur d'activité.

Objectifs pédagogiques

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



Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation action avec alternance de théorie en salle et de mise en pratique par des études de cas.
Supports numériques, photos, vidéos, support stagiaire.

Qualification Intervenant(e)(s)

Cette formation est dispensée par des professionnels hygiénistes

Méthodes et modalités d'évaluation

Évaluation des connaissances théoriques en fin de formation.
Délivrance d'une Attestation d'assiduité et une Attestation d'évaluation des acquis.

Modalités d'Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Une information préalable de l'accueil du lieu de formation est nécessaire, afin de nous assurer de la mise en place des actions adaptées requises lors de votre formation.

Tarifs

Inter (Par Stagiaire) : **Nous consulter**
Intra (Par Jour) : **Nous consulter**



Contactez-nous !

INTERFORMAT

Tél. : 0243560505

Mail : contact@interformat.fr

