



OHYA1

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D HYGIENE ALIMENTAIRE - HACCP

Objectifs

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la

Public Visé

Personnels d'entreprise de restauration commerciale ou collective
Métiers de bouche
Personne travaillant dans le secteur alimentaire

Durée

14.00 Heures en présentiel en présentiel
2 Jours

Pré Requis

Aucun

Parcours pédagogique

REFERENTIEL DE CAPACITES

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître et comprendre l'obligation de résultat
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Comprendre le rôle des autocontrôles et 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 commerciale
- 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

REFERENTIEL DE FORMATION, SAVOIRS ASSOCIES

- Aliments et risques pour le consommateur (Notions de danger et de risque)
- Les dangers microbiens
- Les dangers chimiques, physiques et biologiques
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène BPH et les procédures HACCP
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire :
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Les + métier

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation
- Prendre connaissance des exigences de la législation actuelle et du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Version : OHYA1-20260219

● ASFO Grand Sud

Siret : 834 204 273 00017
N° déclaration activité : 76310897031

● ASFO Grand Sud GP

Siret : 508 047 529 00039
N° déclaration activité : 73810082681

● CEFIRC

Siret : 433 785 946 00032
N° déclaration activité : 72640201664

● ASFO Grand Sud Pays Catalan

Siret : 939 696 886 00018
N° déclaration activité : 76660309966



- Acquérir la théorie sur les principes de base d'une bonne maîtrise de l'hygiène.
- Etre capable de mettre en application au quotidien les règles de bases rappelées pour une meilleure maîtrise des facteurs clés de l'hygiène.
- Etre capable de reproduire l'obligation apprise pendant la formation de l'obligation de formaliser.

Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance entre apports théoriques et mise en situation pratique.

Qualification Intervenant(e)s

Formateur spécialisé dans le domaine

Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluation théorique et pratique