

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

➤ OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Analyser les insuffisances d'hygiène et leurs risques
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Analyser et maîtriser les risques à travers la méthode HACCP
- Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire

➤ PROGRAMME

REFERENTIEL DE CAPACITES

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

Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
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 commerciale

Utiliser le guide des bonnes pratiques de l'hygiène 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 SAVOIRS ASSOCIES

Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque
La microbiologie des aliments
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
Les autres dangers potentiels

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notion de déclaration, d'agrément, de dérogation
L'hygiène des denrées alimentaires
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
Le GBPH du secteur d'activité spécifié

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

Durée (j/h)	Publics	Pré-requis	Méthodes pédagogiques	Prix net
14 heures / 2 jours	Chefs d'entreprise, encadrants, salariés du secteur CHRD et/ou personne manipulant des denrées alimentaires	Aucun	Présentiel et méthode participative	Inter : 380€ Intra : sur devis
Sera délivrée à l'issue de la formation : 1/ Le livret individuel VAE				

Maj : 14/12/2021