

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

PUBLICS

Personne souhaitant créer/prendre un établissement de restauration commerciale
Personne manipulant des denrées alimentaires

DUREE

14 heures / 2 jours

PRE REQUIS

Aucun

METHODES PEDAGOGIQUES

Participative et découverte à travers des ateliers et mises en situation

EVALUATION / CERTIFICATION

Evaluation continue tout au long de la formation

A L'ISSUE DE LA FORMATION, SERONT DELIVRES

- 1/ L'attestation de fin de formation
- 2/ Le cerfa d'hygiène alimentaire en restauration

TARIF

350€ net



04 91 25 18 11
04 91 76 33 05
dc.formation13@gmail.com

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

☛ **Obligatoire : formation certifiante**

Notre centre de formation est habilité par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) PACA sous le numéro : **93 0018 05 2012**

➤ OBJECTIFS

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

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Analyser et maîtriser les risques à travers la méthode HACCP
- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire et les actions correctives

➤ PROGRAMME

A. REFERENTIEL DE CAPACITES

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

Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
Connaitre les obligations de résultat
Connaitre le contenu du plan de maîtrise sanitaire
Connaitre la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

II. 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
Connaitre les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
Connaitre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

www.dcformation.com

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

III. 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

B. REFERENTIEL DE SAVOIRS ASSOCIES

I. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction 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

II. 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

III. 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