

## ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

### PUBLICS

Chefs d'entreprises,  
encadrants, salariés du  
secteur agro-alimentaire,  
manipulant des denrées  
alimentaires

### DUREE

14 heures / 2 jours

### PRE REQUIS

Maîtrise du Français

### METHODES

#### PEDAGOGIQUES

Participative à travers des  
cas concrets

### EVALUATION / CERTIFICATION

Evaluation continue tout  
au long de la formation

### A L'ISSUE DE LA FORMATION, SERA DELIVREE

1/ L'attestation de fin de  
formation  
2/ le cerfa d'hygiène  
alimentaire adaptée à la  
restauration  
commerciale

### TARIF

380€ net  
Intra sur devis



04 91 25 18 11  
04 91 76 33 05  
dc.formation13@gmail.com  
[www.dcformation.com](http://www.dcformation.com)

*Nos locaux d'accueil sont  
accessibles aux personnes  
à mobilité réduite*



## FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE - Eligible au CPF

### ➤ 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

##### **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

##### **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

##### **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

## ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

### B. REFERENTIEL DE SAVOIRS ASSOCIES

#### **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

#### **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 (boulangerie, pâtisserie, restauration, boucherie, ...)

#### **Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale**

Maj : 29.10.2020