


# HYGIENE ALIMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

Pour les restaurants, les cafétérias, la restauration rapide, la vente à emporter ...

 2 jours soit 14 heures

## Dates 2019

14 au 15 janvier à Lisieux  
28 au 29 janvier à Caen  
18 au 19 mars à Caen  
25 au 26 mars à Alençon  
1 au 2 avril à Lisieux  
6 au 7 mai à Havre  
13 au 14 mai à Lisieux  
27 au 28 mai à Caen  
3 au 4 juin à Lisieux  
17 au 18 juin à Alençon  
16 au 17 septembre à Lisieux  
30 septembre au 1<sup>er</sup> octobre à Caen  
7 au 8 octobre à Alençon  
14 au 15 octobre au Havre  
25 au 26 novembre à Lisieux  
16 au 17 décembre à Alençon

## Coût

395 € nets de taxes / pers.

## Public

Activité de restauration commerciale pour la restauration traditionnelle, la restauration de type rapide, les cafétérias et autres libres services

## Prérequis

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation

## Moyens pédagogiques et techniques

Exposé à partir de supports audiovisuels  
Apports de concepts et méthodes  
Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques  
Quizz et évaluation des acquis en fin de stage

## Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.  
Évaluation sous forme de questions écrites (QCM).  
Questionnaire de satisfaction  
Attestation de formation.

## Encadrement

Formateur en hygiène et sécurité, HACCP, PMS  
secteur des cafés, hôtels, restaurants, discothèques  
ou du commerce de l'épicerie ou caviste.

## Lieu

Alençon : 12 place du Palais, 61000 Alençon  
Caen : 1 rue René Cassin – Saint-Contest, 14911 Caen  
Le Havre : 181 Quai Frissard, 76000 Le Havre  
Lisieux : 100 avenue Guillaume le Conquérant,  
14100 Lisieux

## Objectifs

- Acquérir un niveau de connaissances suffisant en hygiène alimentaire afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration ;
- Appliquer les bonnes pratiques de l'hygiène ;
- Savoir appliquer les éléments du H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) développés dans le Guide de Bonne Pratique du Restaurateur ;
- Analyser les risques d'hygiène liés à une insuffisance d'hygiène ;
- Appliquer les procédures de traçabilité.

## Programme

- L'hygiène
  - Définition
  - L'hygiène dans l'histoire
- Les aliments et les risques pour le consommateur
  - Les dangers microbiens :
    - le monde microbien (bactéries, levures, moisissures, virus)
    - les dangers microbiologiques dans l'alimentation
    - les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
  - Les autres dangers potentiels :
    - les dangers chimiques (corps étrangers)
    - les dangers physiques (détergents, désinfectants, etc.)
    - les dangers biologiques (allergènes, etc.).
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
  - Notion de déclaration, d'agrément sanitaire, de dérogation à l'agrément
  - L'hygiène des denrées alimentaires examinées sous l'angle de la réglementation communautaire et nationale
  - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
  - Les contrôles officiels et les organismes en charge
- Le plan de maîtrise sanitaire
  - Les bonnes pratiques d'hygiène :
    - l'hygiène du personnel et des manipulations,
    - le respect des températures,
    - les durées de vie,
    - les procédures internes,
    - l'organisation des stocks
  - Les principes de l'HACCP
  - Les mesures de vérification
  - Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité
- Quizz et exercices de groupes