



HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

CALENDRIER 2023

Alençon

13 au 14 mars | 12 au 13 juin | 2 au 3 oct. | 11 au 12 déc.

Evreux

30 au 31 janv. | 27 au 28 fév. | 27 au 28 mars en distanciel | 20 au 21 avril | 1 au 2 juin |
3 au 4 juil. | 25 au 26 sept. | 23 au 24 oct. | 20 au 21 nov. | 18 au 19 déc.

Le Havre

27 au 28 mars | 9 au 10 oct.

Lisieux

27 au 28 fév. | 22 au 23 mai | 25 au 26 sept. | 6 au 7 nov.

MIS À JOUR LE 04/01/2023

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.

NOTRE PROPOSITION

- **1. 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.
- **2. 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.

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



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

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

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



DURÉE

2 jours (soit 14 heures).



TARIF

440 € nets de taxes / pers.



INTERVENANTS

- Formateur en hygiène et sécurité, HACCP, PMS, secteur des CHR.D.

PE_VENTE-NUIT_PN_2023



CONTACT

02 33 82 82 82
formation.chr@normandie.cci.fr
www.permisdexploitationplus.fr



NOTRE PROPOSITION

- **3. 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.

- **4. Aliments et risques pour le consommateur :**

Introduction des notions de danger et de risque

 - **Les dangers microbiens**

Microbiologie des aliments : le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; le classement en utiles et nuisibles ; les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; la répartition des micro-organismes dans les aliments.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; les toxi-infections alimentaires collectives ; les associations pathogènes/aliments.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première ; les conditions de préparation ; la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; l'hygiène des manipulations ; les conditions de transport ; l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

 - **Les autres dangers potentiels**

Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ; dangers physiques (corps étrangers...) ; dangers biologiques (allergènes...).

- **5. 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 (règlementation communautaire en vigueur) :**

Principes de base du paquet hygiène
La traçabilité et la gestion des non-conformités
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
 - **L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.**
 - **Les contrôles officiels :**

Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé
Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

NOTRE PROPOSITION

- **6. Le plan de maîtrise sanitaire :**
 - **Les BPH :**
L'hygiène du personnel et des manipulations
Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
Les procédures de congélation/décongélation
L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
 - **Les principes de l'HACCP.**
 - **Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).**
 - **Le GBPH du secteur d'activité spécificité.**