| | |
|---|---|
| Entreprise | |
| Interlocuteurs | |
| | **Alençon :**<br>**Isabelle RONARC'H – Conseillère Entreprises –**<br>**isabelle.ronarch@normandie.cci.fr – 02.33.82.82.88**<br><br>**Evreux :**<br>**Sandrine LE FLOCH – Conseillère Formations** -<br>**sandrine.lefloch@normandie.cci.fr – 02.32.38.80.95** |
| Date de la proposition | |
| Domaine d'expertise | **QUALITE – HYGIENE – SECURITE ALIMENTAIRE** |
| Intitulé du module | Hygiène Alimentaire pour la restauration commerciale |

## Retrouvez l'intégralité de nos programmes sur notre site internet : www.permisdexploitationplus.fr

Ainsi que le détail de rubriques suivantes :

- Accessibilité aux personnes handicapées
- Modalités d'inscription
- Déroulement de la formation

Pour toute question complémentaire, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : formations.CHR@normandie.cci.fr

*Mise à jour le 04/01/2024*

CCI PORTES DE NORMANDIE

# Hygiène alimentaire en restauration commerciale

## Durée & dates 2024

2 jours soit 14 heures

- A Alençon : du 25 au 26/03 ; du 17 au 18/06 ; du 30/09 au 01/10 et du 9 au 10/12.
- A Evreux : le 25 et 29/01 ; du 26 au 27/02 ; du 2 au 03/04 ; du 13 au 14/06 ; du 8 au 9/07 ; du 23 au 24/09 ; du 28 au 29/10 ; du 28 au 29/11 et du 16 au 17/12
- Au Havre : du 4 au 05/04 et du 7 au 08/10
- A Lisieux : Du 19 au 20/02 : du 27 au 28/05 ; du 11 au 12/09 et du 25 au 26/11
- En distanciel : du 13 au 14/05.

## Coût interentreprises

**440 € nets de taxes / pers**

## Effectifs

- Minimum : 5 participants
- Maximum : 15 participants

## Public

Personne travaillant dans une activité de restauration commerciale ayant suivi la formation initiale il y a 5 ans.

## Prérequis

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

## Moyens pédagogiques et techniques

Alternance d'apport théoriques et de cas pratiques – Echanges Séances de formation en salle Exposé à partir de supports audiovisuels - Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques

## Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.

Évaluation sous forme de questions orales ou écrites (QCM), mises en situation.

Questionnaire de satisfaction.

## Objectif

- 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.
- Répondre aux exigences réglementaires (règlement CE 852/2004)

## Programme

- 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
  - 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 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
- 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 maitrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première ; les conditions de préparation ; la chaine du froid et la chaine 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...).

CCI Portes de Normandie – 215 route de Paris – 27000 Evreux
T. 02 77 27 00 27 – formationcontinue27@normandie.cci.fr – www.formation.eure.cci.fr
N° SIRET : 130 021 793 00018 – APE : 9411Z
N° Déclaration d'activité : 28 27 01944 27 enregistré auprès de la Préfecture de Région de Normandie

Attestation de formation.

## Encadrement

Consultant Formateur en hygiène et sécurité, HACCP, PMS.

## Lieu : CCI Portes de Normandie

- Siège social : 215 route de Paris - 27000 Evreux
- Délégation Orne : 23 Boulevard de Strasbourg - 61000 Alençon

- Les fondamentaux de la règlementation 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 l'emploi, du travail, des solidarités 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...
- Le plan de maitrise 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 spécifié.