

**Nous développons les formations
dont vous avez besoin**

Durée : 2 jours soit 14 heures

Dates session interentreprises

Consulter notre site internet :
www.permisexploitationplus.fr

Dates session intra-entreprise

À définir conjointement

Coût de la formation

440 € nets de taxes / pers

Effectifs interentreprises

Minimum : 5 participants

Maximum : 15 participants

Effectif intra-entreprise

A définir conjointement

Public

Personne travaillant dans une activité de restauration commerciale.

Créateurs, repreneurs d'entreprises dans le domaine de la restauration commerciale : la restauration traditionnelle, la restauration rapide de type cafétérias et autres libres services.

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.
Evaluation
Questionnaire de satisfaction.
Attestation de formation.

Encadrement

Formateur consultant en Hygiène et Sécurité, HACCP, PMS

Lieu

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs

L'apprenant(e) sera en capacité de :

- 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
 - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
 - Connaître 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 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

Nous développons les formations dont vous avez besoin

Alençon, Caen, Evreux, le Havre, Lisieux,
Rouen, Cherbourg en Cotentin, Flers,
Saint-Lô, Saint Pair sur Mer

Site de l'entreprise

Informations pratiques

Accessibilité, modalités d'inscription,
déroulement et taux de réussite



transport ; l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

- Les autres dangers potentiels
 - o Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ; dangers physiques (corps étrangers...) ; dangers biologiques (allergènes...).
- 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 (réglementation communautaire en vigueur)
 - o Principes de base du paquet hygiène
 - o La traçabilité et la gestion des non-conformités
 - o 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 :
 - o Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations, agence régionale de santé
 - o Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
 - o Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...
- Le plan de maîtrise sanitaire :
 - Les BPH :
 - o L'hygiène du personnel et des manipulations
 - o Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
 - o Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
 - o Les procédures de congélation/décongélation
 - o 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.