

MODULE DE FORMATION

Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale

Vous avez l'obligation légale de garantir la salubrité des aliments que vous proposez

Objectifs

Objectif principal de la formation

À l'issue de cette formation, le ou les stagiaires doivent être capables de connaître et mettre en œuvre les principes et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers inhérents à l'hygiène des denrées alimentaires et à garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.

Objectifs intermédiaires

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 le paquet hygiène,
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

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,
- Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Informations pratiques



Public visé

Tout public.



Durée et lieu du stage

La durée prévue est de 14 h 00 de formation.

La formation a lieu au choix en milieu professionnel, dans les locaux de formation, dans tout autre lieu que l'organisme de formation juge approprié et le cas échéant, en distanciel pour la période de formation autorisée.



Tarif

325€ HT, soit 390 TTC, en intra.

Évaluation et attestation de formation

Attestation de suivi

À l'issue des 14 h 00 de formation, une attestation de suivi de formation HyA sera remis à chaque participant.

Adaptation

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contact

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.

Contenu détaillé de la formation



Jour 1

Présentation de la journée, du formateur, des participants et des objectifs

Les aliments et risques pour le consommateur :

- Les différents dangers
- Les dangers biologiques
- Les mesures de maîtrise des dangers

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et national :

- Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Les arrêtés en vigueur
- Les contrôles officiels

Récapitulatif de séance, réponses aux questions

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et national :

- Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Les arrêtés en vigueur
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Les contrôles officiels

Récapitulatif de séance, réponses aux questions

Jour 2

Le plan de maîtrise sanitaire et les responsabilités de l'exploitant

- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

Récapitulatif de séance, réponses aux questions

Les principes de l'HACCP et les mesures de surveillance et de vérification

La traçabilité

Récapitulatif de séance, réponses aux questions

Enquête de satisfaction et Remise de l'attestation de formation