



PROGRAMME « Formation Spécifique en matière d'Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

OBJECTIFS : Maîtriser les grands principes de la réglementation. Identifier les principaux dangers. Mettre en œuvre les bonnes pratiques. Concevoir le plan de maîtrise sanitaire

Intervenants : Consultants formateurs spécialisés en prévention des risques professionnels diplômés en sécurité au travail.

CONTENU DE FORMATION

PUBLIC CONCERNE : Exploitants créateurs ou repreneurs d'entreprise du secteur des Cafés Hôtels Restaurants.

PRE REQUIS : Aucun

DUREE : 2,00 jour(s)

DATE(S) & HORAIRES : A définir

LIEU : Dans une salle mise à votre disposition dans notre organisme ou dans votre établissement.

DELAI D'ACCES :

INTRA : 15 jours minimum entre la demande de date et la date réelle de formation.

INTER : se référer aux dates sur le site web.

Personnes en situation de handicap : ce délai est susceptible d'être allongé du fait de la mobilisation d'interlocuteurs adaptés.

EVALUATIONS ET VALIDATION :

QCM de positionnement. Evaluation de fin de formation (QCM) et exercices pratiques. Attestation réglementaire remis en fin de formation

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

INTER : 4 Minimum / 10 Maximum

INTRA : 1 Minimum / 10 Maximum

TARIF(S) JOUR HT :

INTER = 250€/pers

INTRA = 950€

METHODES & MOYENS PEDAGOGIQUES :

Support Power point – vidéo - Supports techniques – Etude de postes. Méthode expositive et active. Mise en pratique

Module 1: Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- Connaître la réglementation européenne sur l'hygiène des denrées alimentaires (en vigueur)
- Connaître la réglementation française concernant les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- La gestion des biodéchets

Module 2: Les dangers des aliments et risques pour le consommateur

1. Les dangers microbiens

- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les techniques de conservation des aliments
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

2. Les autres dangers potentiels

- Dangers chimiques, physiques et les allergènes

Module 3: Le plan de maîtrise sanitaire

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- La méthode des 5M
- Les principes de l'HACCP
- Le Guide des BPH du secteur d'activité spécifié
- La gestion de la traçabilité et des non conformités

Module 4: Les moyens de vérification et de sécurité sanitaire

- Les contrôles officiels des établissements de la restauration commerciale
- Les organismes d'Etat
- Grilles d'inspection, points de contrôle
- Suite de l'inspection (rapport, PV, mise en demeure, fermeture...)
- Ressources documentaires (GBPH, liens internet...)