



Formation

HYGIENE ALIMENTAIRE

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs Pédagogiques :

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Connaître les obligations de résultat
- 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
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène
- Mettre en place des mesures préventives efficaces
- Connaître et mettre en œuvre les réglementations et démarches à conduire en rapport avec le secteur de la restauration

Contenu pédagogique:

Les aliments et risques pour le consommateur

- Le monde microbien et son classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de développement des bactéries et les moyens d'y lutter
- La répartition des micro-organismes dans les aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : T.I.A., associations pathogènes
- Les moyens de maîtrise des dangers (le guide des bonnes pratiques d'hygiène)
- Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation en vigueur)
- Les principes de base du paquet hygiène : traçabilité, gestion des non-conformités
- Les bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les normes HACCP
- Réglementation générale en restauration commerciale - Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène (personnels, température, durée de vie, stocks...)
- Les principes de l'HACCP (diagramme, dangers, points critiques, correction, documentation...)
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Les obligations du restaurateur en matière d'accessibilité, démarches et réglementations

- Les réglementations et démarches à conduire en rapport avec le secteur de la restauration



Prérequis :

- Tout manipulateur de denrées alimentaires / porteur de projet / création d'entreprise

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, tableaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Modalités financières :

- Formation continue : CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Tarif : à partir de 280 euros

Durée totale de la formation :

- 49 heures (7 jours) dont 7 heures de positionnement et de bilan

Date et Lieux de la formation :

Nous consulter

Mise en pratique et évaluation :

- Des évaluations formatives régulières réalisées par l'intervenant tout au long de la formation; accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation;
- Une validation des acquis est réalisée en fin de formation.

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 99%
- Taux de réussite aux examens : 99%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 94%
- Taux d'insertion professionnelle : 77%
- Taux d'insertion dans l'emploi : /

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap