

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours (14 H)
Ajouté le 15/06/2022 - Modifié le 10/06/2024

460€ NET

Établir et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Objectifs

- Acquérir les connaissances et les capacités nécessaires pour identifier les mesures à mettre en œuvre afin de garantir la microbiologie des aliments dans le respect de la réglementation en vigueur
- Acquérir les connaissances et les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation (arrêté du 05 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale) et permettant la satisfaction du client .

Compétences visées

- Savoir identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale
- Savoir mettre en œuvre ces grands principes
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
- Maîtriser les dangers microbiologiques
- Intégrer la méthodologie pour mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Rédiger une étiquette de produits comprenant les informations nutritionnelles , prévoir et assurer les mesures de vérification

Public

Professionnels de la Restauration Commerciale.

Prérequis : Aucun pré-requis Pré-requis technique si classe virtuelle: - disposer d'un ordinateur avec micro et caméra et d'une bonne connexion internet

Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Selon le référentiel de l'arrêté du 5 octobre 2011

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 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...).

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation 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 la cohésion sociale 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 maîtrise 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

Dates & lieux

 02 et 03 octobre 2023

 Cholet

 06 et 07 novembre 2023

 Saumur

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

 11 et 12 décembre 2023

 Angers

 04 et 05 décembre 2023

 Le Mans

 22 et 23 janvier 2024

 Angers

 19 et 20 février 2024

 Cholet

 11 et 12 mars 2024

 Saumur

 08 et 09 avril 2024

 Le Mans

 15 et 16 avril 2024

 Angers

 13 et 14 mai 2024

 Angers

 17 et 18 juin 2024

 Saumur

 20 et 21 juin 2024

 Le Mans

 01 et 02 juillet 2024

 Angers

 02 et 03 septembre 2024

 Angers

 30 septembre et 01 octobre 2024

 Cholet

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

 30 septembre et 01 octobre 2024

 Le Mans

 04 et 05 novembre 2024

 Saumur

 09 et 10 décembre 2024

 Angers

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Tutorat Technique dans le cas des classes virtuelles ; Avant la Formation : La vérification du fonctionnement du matériel de visio conférence est assuré auprès de chaque participant Pendant la Formation : Une assistance technique (Hotline) est disponible pour résoudre les problèmes techniques Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos infrastructures. ;

Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation. A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM - quizz - mise en situation ...). Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation. Un attestation officielle ; de délivrance de réalisation de la formation sera remise au stagiaire à l'issue de la formation conformément au référentiel de l'arrêté du 5 octobre 2011. Lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : oui ; - ;l'Arrêté du 25 novembre 2011 liste les diplômes et titres à finalité

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale