

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE
ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS
DE RESTAURATION COMMERCIALE **CLASSE VIRTUELLE**

OBJECTIFS	Gérer un établissement de restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène
OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES	L233-4 du code rural et de la pêche maritime Décret du 24 juin 2011 Arrêté du 5 octobre 2011 modifié par l'arrêté du 13 Juin 2016
PRE-REQUIS	Aucun
MODALITES D'ACCES A LA FORMATION	Auto-positionnement
PROGRAMME DE FORMATION	<p>MODULE 1 ET MODULE 2 MERCREDI 14H00 à 19h00</p> <p>1. Aliments et risques pour le consommateur Introduction des notions de danger et de risque. 1.1. Les dangers microbiens : 1.1.1. Microbiologie des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : <ul style="list-style-type: none"> • Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; • Mettre en place les mesures de prévention nécessaires. • Les toxi-infections alimentaires collectives ; • Les associations pathogènes/aliments. </p> <p>1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité. <p>3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale</p>

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE CLASSE VIRTUELLE

PROGRAMME DE FORMATION	<p>2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)</p> <p>2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. 2.2. 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). 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. 2.4. 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...</p> <p>3. Le plan de maîtrise sanitaire</p> <p>MODULE 3 ET MODULE 4 jeudi 8H30 à 12h30-13H30-18H30</p> <p>3.1. 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. 3.2. Les principes de l'HACCP. 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements). 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.</p> <p>Evaluation des connaissances acquises</p>
DUREE	14 heures sur 2 JOURS ; mercredi 14h00 à 19h00 ; jeudi 8h30 à 12h30-13H30-18H30
PROFIL DES INTERVENANTS	Les formateurs et intervenants sont diplômés de la formation professionnelle. Les formateurs et intervenants ont une expérience professionnelle de formateur. Les formateurs et intervenants ont une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.
EVALUATION	Exercices et ateliers en groupe tout au long de la formation. Evaluation : Test final JOUR1 et JOUR 2.
NOMBRE DE PARTICIPANTS	Nombre de participants minimum : 3 par session Nombre de participants maximum : 15 par session
DATE	Les dates de formations sont disponibles sur le site internet https://www.lemoinscher-formation.com/hygiene-haccp-en-visioconference-13i21.fr.html

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE CLASSE VIRTUELLE

LIEU	CLASSES VIRTUELLES-PLATEFORME ZOOM
MOYEN PEDAGOGIQUE	Support de cours projeté par le biais de la plateforme Le formateur mène la formation avec les stagiaires en les faisant participer. Utilisation du CHAT pour la validation des tests.
COUT DE FORMATION	Le montant de la formation est disponible sur le site https://www.lemoinscher-formation.com/hygiene-haccp-en-visioconference-13i21.fr.html
FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION	Attestation de fin de formation Attestation spécifique en hygiène alimentaire pour l'activité de la restauration commerciale.