

Formation Hygiène Alimentaire en restauration commerciale

V2-2407

Formation obligatoire pour tout établissement proposant un service de restauration commerciale.

Public visé

Personnel d'entreprise de restauration commerciale Restauration traditionnelle 5610A - Cafétérias et autres libre-service 5610B - Restauration de type rapide 5610C. Autres activités concernées : Vente de repas dans les structures mobiles, les salons de thé, les restaurants d'hôtels, les fermes auberges, les associations préparant des repas.

Compétences pré requises

Aucune

Délais et modalités d'Accès

L'accès à nos formations peut être initié par le chef d'entreprise, l'employeur pour un salarié, à l'initiative d'un salarié, par un particulier.

La demande d'inscription à la formation devra se faire un mois avant le début de la prestation

Accessibilité public en situation de handicap

Prise en compte de chaque demande afin de tout mettre en œuvre pour favoriser l'accessibilité des prestations de formation aux personnes en situation de handicap. Sur simple demande, une étude de faisabilité sera réalisée, avec le concours si besoin de l'Agefiph.

Référent handicap : Céline WOURM Tél: +33 (0)7 67 19 58 16 - cwourm@hotmail.fr

Objectifs

Evolution :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conforme aux attendus de la réglementation et ainsi permettre la satisfaction du client.

Analyser les risques physiques, chimiques et biologiques liés à une insuffisance d'hygiène.

Obligation de résultat et de moyen, contenu du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).

Connaitre les risques de saisie, de PV et de fermeture ainsi que les risques de communication négative.

Pédagogique :

Etre capable d'organiser et de gérer l'activité de restauration traditionnelle dans des conditions d'hygiène conforme aux attendus de la réglementation

Savoir analyser les risques physiques, chimiques et biologiques liés à une insuffisance d'hygiène

A l'issue de la formation vous saurez :

- Analyser les aliments et risques pour le consommateur
- Appliquer les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Mettre en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Plan de formation : Progression pédagogique

Jour 1	- Les règles d'hygiène de base : Rappel sur les règles d'hygiène de base à respecter. -Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) : Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur). L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Les contrôles officiels.
Jour 2	- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) : 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 : Système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements). Le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène) du secteur d'activité spécifié.

Moyens pédagogiques

Formation en face à face pédagogique, en présentiel réel dans vos locaux
Support numérique et exercices du cours pour chaque stagiaire
Théorie et exercices pratiques sur l'hygiène alimentaire en restauration commerciale
Formateur expert
Méthodologie active

Validation des Compétences acquises.

Identifier les Aliments et risques pour le consommateur
Présenter Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) de son entreprise
Lister les BPH utiles et nécessaires à son activité

Modalités du stage

Durée : 14H, soit 4 ½ journées de 3H30
Horaires : 8H30-12H
Lieu : Sur site client : **A définir**
Cout horaire par participant : 50 € net de taxe.
Dates : **A définir**
Nombre de participants à la formation : 5

Responsable de l'action

Céline WOURM : 07 67 19 58 16

Formateur

Patrice WOURM, Formateur multimédia

Suivi de l'action de formation

Attestation de formation conforme à la réglementation
Attestation d'assiduité délivrée à l'issue de la formation
Feuille émargement.

Evaluation de l'action

Travaux rendus par le stagiaire : 3 travaux majeurs, objets de cette formation

Identifier les Aliments et risques pour le consommateur
Présenter Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) de son entreprise
Lister les BPH utiles et nécessaires à son activité

Évaluation qualitative de la formation par les stagiaires en fin de parcours d'apprentissage (questionnaire à chaud)

Passerelles et débouchés possibles

Non applicable