

L'HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

- **Formation 14 heures** entièrement en ligne au tarif de 250€ net de taxes.
- **Prérequis**
Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.
- **Public**
Toute personne travaillant dans le domaine de la restauration commerciale.
- **Objectifs de la formation**
 - Adopter les bons comportements et adopter les règles d'hygiène en restauration commerciale
 - Détecter et évaluer les risques en secteur alimentaire en restauration commerciale
 - Appliquer les obligations réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Appliquer la méthode HACCP
- **Contenu de la formation**
 - Les principes fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :
 - Déclarations, agréments
 - Notions de responsabilité (règlement CE n° 852/2004)
 - L'hygiène des denrées alimentaires (règlement CE n° 853/2004)
 - Traçabilité
 - Traitement des non conformités – les actions correctives
 - Contrôles officiels
 - ✓ Grilles de contrôles
 - ✓ Organismes de contrôles (Direction Départementale de la Protection des Populations...)
 - ✓ Conséquences
 - Les dangers de contamination des denrées
 - Les dangers physiques : intrusion de corps étrangers
 - Les dangers chimiques : résidus de produits d'entretien, contamination primaire
 - Les dangers macro biologiques : plan de lutte contre les nuisibles
 - Les dangers microbiologiques : virus, champignons, parasites, bactéries (conditions de multiplication, survie, élimination,...)
 - Le plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :
 - Les bonnes pratiques et le guide des bonnes pratiques
 - ✓ La matière (les informations et documents à tenir à disposition, ...)
 - ✓ Le matériel (choix, nettoyage, stockage...)
 - ✓ Le milieu (choix des matériaux, plan de nettoyage, aération,...)
 - ✓ La méthode (réception des marchandises, stockage, procédures en cuisine et de conservation,...)
 - ✓ La main d'œuvre (santé et hygiène du personnel,...)
 - L'HACCP
 - ✓ l'analyse des dangers en vue d'identification des risques potentiels pour la sécurité alimentaire
 - ✓ l'identification des points critiques en prévision des risques
 - ✓ la fixation des limites critiques pour chaque point critique
 - ✓ l'établissement d'un système de surveillance des points critiques (les autocontrôles)
 - ✓ la mise en place de mesures correctives
 - ✓ la vérification (autocontrôles) du bon déroulement des actions de sécurité

- alimentaire, de l'efficacité des mesures correctives
- ✓ la mise en place d'un système d'enregistrement des pratiques quotidiennes d'hygiène

➤ **Modalités pédagogiques**

Chaque thème fait l'objet d'une présentation théorique. Des études de cas, des vidéos de mises en situation ainsi que du travail individuel illustrent cette présentation. Les acquis des stagiaires seront vérifiés tout au long de la formation via des QCM.

➤ **Modalités d'évaluations**

Le stagiaire devra effectuer 3 tests sous forme de QCM (Test en entrée + test intermédiaire + test final).

➤ **Modalités et délais d'accès**

Formation 100% en ligne
Possibilité d'inscription jusqu'à la veille de la formation.

➤ **Nos formateurs**

L'ensemble de nos formateurs justifie d'une expérience reconnue dans le domaine de l'hygiène alimentaire.