

L'HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE

- **Formation de 14 heures**, sur 2 jours, au tarif de 500€ net de taxes.
- **Prérequis**
Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.
- **Objectifs de la formation**
Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités relevant de la restauration commerciale, dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- **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 cas pratiques et des jeux de rôles illustrent cette présentation. Le formateur vérifiera les acquis des stagiaires en cours de formation via des quiz.
- **Modalités d'évaluations**
A l'issue de la formation, un contrôle des connaissances est organisé sous la forme d'un questionnaire corrigé par le formateur.
- **Nos formateurs**
L'ensemble de nos formateurs justifie d'une expérience reconnue dans le domaine de l'hygiène alimentaire.