

Programme de formation HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L' ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE - 14H- 973

Objectifs :

Être conforme à la réglementation en vigueur (obligation de formation),
Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale,
Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale,
Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Public concerné et prérequis :

Personnel travaillant des tous type d'établissement de restauration commerciale : restauration traditionnelle, brasserie, restauration rapide, débits de boissons, cafétérias, salons de thé et traiteurs.
Vente de repas dans les structures mobiles (exemple : Camion ambulant, installations saisonnières, point de vente de sorbet coco, marché, ...)
Les associations préparant régulièrement des repas.
Restaurant des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisières et cures thermales
Les cafétérias des Grandes et moyennes surfaces (GMS), Station-service
Les Fermes-auberges

Prérequis : Comprendre la langue française

Qualification des intervenants :

Professionnels expérimentés en secteur de l'hygiène alimentaire pour les établissements de restauration commerciale

Moyens pédagogiques et techniques :

Questionnaire initial
Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie
Questionnaire de fin de formation pour évaluer les connaissances acquises

Durée :

14 heures.

Programme :

1. La réglementation
 - Le paquet hygiène
 - Le règlement INCO : définitions et informations
 - Les objectifs de la réglementation- obligation de résultat

- Les personnes/organismes concernés
 - Les responsabilités des opérateurs
 - Le plan de maîtrise sanitaire- définition
 - Distinction entre Plan de Maitrise Sanitaire et Agrément Sanitaire
2. Les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Les risques en cas de non-respect de la réglementation
 - Les maladies infectieuses alimentaires
 - La transparence des contrôles sanitaires
 - Les dangers en termes de sécurité des aliments
 - Le danger des microbes
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Les bonnes pratiques d'hygiène : locaux, matériels, personnels et matières premières
 - Quelques bonnes pratiques préalables à la production : Garantir la propreté des locaux et du matériel, La marche en avant, garantir la propreté et conformité des matières premières, méthode de stockage des aliments
 - Organiser la production : La marche en avant, les déconditionnements, liaison chaude, liaison froide, gestion des déchets
 - Mesures de prévention : maintenance, lutte contre les nuisibles, approvisionnement en eau, maitrise des températures, affichages
 - Organiser les auto-contrôles : analyse microbiologique et audit interne
 - Traçabilité et gestion des produits non conformes

Modalités d'évaluation des acquis :

Questionnaire de fin de formation

Sanction visée :

Attestation de formation

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Formation en Présentiel : Papier + Crayon

Formation en Visio : Ordinateur + internet

Délais moyens pour accéder à la formation :

Session de formation dispensée tous les 3 mois - sous condition de 6 stagiaires minimum

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Nous choisissons des salles de formation PMR accessibles par les transports en commun et à proximité de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap.

Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles

Lieu

Salle de formation Locaux BR2

Sur site

En distanciel – Visioconférence

Modalités de financement

Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)

Tarif stagiaire en inter-entreprises:

450,00 €