Formation à l'hygiène en restauration commerciale

OBJECTIFS :

Analyser les dangers liés à une insuffisance d'hygiène en restauration

Connaitre les obligations réglementaires et les terminologies propres à la démarche qualité

Maitriser l'hygiène au cours des procédés de fabrication

Maitriser la pratique et le suivi des autocontrôles

METHODES PEDAGOGIQUES :

Livret de formation remis à chaque participant

Projection de document : diaporama, photos…

Textes réglementaires

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Exposé théorique

Etudes de cas

Exercices

VALIDATION :

Feuille d'émargement

Questionnaire d'évaluation des connaissances

Attestation individuelle de stage

DURÉE :

Deux jours soit 14h de formation en présentiel

PRE-REQUIS :

Maitrise de la langue française (orale et écrite)

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Nous consulter

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
- Actions de formation

Formation à l'hygiène en restauration commerciale

PROGRAMME :

1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1. Les dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

1.2. Les autres dangers potentiels
- Les dangers chimiques
- Les dangers physiques
- Les dangers biologiques

2. La réglementation communautaire et nationale

2.1. Notions de déclaration, d'agrément, de dérogation

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires
- Le paquet hygiène
- La traçabilité et les non conformités

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

2.4. Les contrôles officiels
- La direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
- Les inspections
- Les suites d'inspection

3. Le plan de maîtrise sanitaire

3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène
- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures
- Les durées de vie
- Les procédures internes
- L'organisation des stocks

3.2. Les principes de l'HACCP

3.3. Les mesures de vérification

3.4. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
- Actions de formation