

# Hygiène Alimentaire

## pour la restauration commerciale

1/2

<b>DURÉE</b>	2 jours, 14 heures
<b>PUBLIC VISÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tous les établissements de restauration commerciale (cafétérias, restauration traditionnelle, libre-service, food-truck, point chaud...)</li><li>Toute personne responsable dans l'établissement de l'hygiène et de la sécurité alimentaire ( Gérant chef de cuisine, cuisinier, salarié)</li></ul>
<b>PRÉREQUIS</b>	Sans prérequis
<b>OBJECTIFS GENERAUX</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.</li><li>Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale</li><li>Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration</li></ul>
<b>COMPETENCES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Maîtriser les obligations en matière d'hygiène au niveau de la France et de l'Europe</li><li>Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration</li><li>Utiliser les outils et procédures de gestion des risques</li></ul>
<b>HANDICAP</b>	Plateau technique adaptable Pédagogie adaptée
<b>DÉTAIL DU PROGRAMME</b>	<p><b>Aliments et risques pour le consommateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Les différents dangers</li><li>Les dangers biologiques et les parasites</li><li>Les mesure de maîtrise des dangers</li></ul> <p><b>Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément</li><li>L'hygiène des denrées alimentaires</li><li>Les arrêtés en vigueur</li><li>Les contrôles officiels</li></ul> <p><b>Le Plan de Maîtrise sanitaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Les bonnes pratiques d'hygiène</li><li>Les principes de l'HACCP</li><li>Les mesures de surveillance et de vérification</li><li>Le guide des Bonnes Pratiques en Hygiène pour la restauration commerciale</li><li>La traçabilité</li></ul>



# Hygiène Alimentaire

## pour la restauration commerciale

2/2

<b>MÉTHODES PÉDAGOGIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants .</li><li>• Support de cours livrets et diaporama</li><li>• Mise en situation, analyse et interprétation du « vrai » et du « faux »</li><li>• Echanges sur les connaissances et les acquis de chacun</li></ul>
<b>NOMBRE DE STAGIAIRES</b>	4 à 15 personnes maxi
<b>MODALITÉS D'ACCÈS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entretien préalable</li><li>• Positionnement d'entrée en formation</li><li>• Entrée immédiate selon calendrier des sessions</li></ul>
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Test de positionnement</li><li>• Évaluation continue (quizz, questionnaires, questions ouvertes)</li><li>• Évaluation finale :</li></ul>
<b>VALIDATION</b>	Attestation de formation avec n° Arrêté préfectoral autorisant la dispense de la formation
<b>TAUX DE REUSSITE</b>	100 %
<b>TARIF</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>350 € HT - 420 € TTC</b></li><li>• Pack Permis d'exploitation + Hygiène alimentaire : 700 HT - 840 € TTC</li><li>• Financement possible OPCO</li></ul>

