PRÉVENTION - SÉCURITÉ

Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.

DURÉE	TARIF	GROUPE	FORMAT
2 jours 16 heures	**1 100 € HT** par stagiaire (inter)	**8 participants max.**	**En présentiel**

Objectifs

- Connaitre les conditions de contamination et développement des Micro-organismes
- Maitriser les dangers microbiens
- Connaitre la règlementation en vigueur
- Connaitre les obligations de traçabilité
- Connaitre les obligations d'autocontrôles
- Connaitre les méthodes HACCP
- Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène de l'activité

Prochaine session

Dates : nous contacter

Toulouse et sa périphérie

Session sur-mesure possible →

Modalités

PRÉREQUIS
Aucun

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE
Active, différenciée et expérientielle

ÉVALUATION DES ACQUIS
Évaluation continue et sommative

VALIDATION DE LA FORMATION
Attestation de fin de formation

Plus d'infos sur cette formation →

Programme détaillé

1 Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
  - Microbiologie des aliments
  - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
  - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels

2 Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

3 Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les principes des procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié