

Règles d'hygiène en restauration commerciale

1/ Public ciblé

Employés ayant une activité en lien avec l'utilisation de denrées alimentaires ou un projet en lien avec les produits alimentaires.

Dispositif de 14h de formation obligatoire pour les établissements de restauration commerciale.

2/ Pré-requis

Pas de pré-requis spécifiques

3/ Objectifs-Aptitudes-Compétences

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Connaître la réglementation applicable au secteur alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires
- Prévenir tout risque de contamination
- Mettre un plan de maître sanitaire (PMS) dans sa structure
- Répondre à l'obligation réglementaire de suivre une formation hygiène

4/ Contenus

→ **Les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments**

Dangers microbiens et autres dangers potentiels

Toxi-infections alimentaires collectives

→ **Réglementation communautaire et nationale**

Paquet hygiène

Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Contrôles officiels

Gestion de la sécurité sanitaire (retrait et rappel)

→ **Plan de maîtrise sanitaire**

Bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux

Gestion des flux dans l'entreprise

Approvisionnement et stockage des matières premières

Autocontrôles

Nettoyage et désinfection (définition, paramètres, méthode, planning, choix des produits...)

Gestion de la traçabilité

Principes de l'HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)

5/ Méthodes mobilisées

- Séances en salle dans les locaux de l'EPL de PRÉCIEU
- Restauration possible au self
- Possibilité d'hébergement sur place dans la limite des places disponibles.

NB : En cas d'un nombre d'inscrits inférieur à 8, le centre de formation se réserve la possibilité d'annuler la session et de reporter les candidats sur la session suivante.

Intervenant : Céline DRUEZ ou Maryline Aucagne

Lieu de formation : CFPPA de Précieux BP 204 42605 MONTBRISON CEDEX

6/ Évaluation / Suivi

Procédure d'évaluation du niveau et des pré-requis des participants

Échange sur les connaissances et expériences de chacun.

Méthode pédagogique utilisée

Apports théoriques – Échanges – Simulations et études de cas

Supports remis aux participants

Document de synthèse distribué aux participants.

Procédure d'évaluation à l'issue de la formation

Réalisation d'une enquête de satisfaction

QCM

Attestation d'acquis

7/ Durée

2 jours

8/ Délai d'accès

Au minimum 30 jours avant le début de la formation

Pour connaître les dates, consulter l'agenda des formations WWW.campus-agronova.fr

9/ Accessibilité

Formation accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prises de notes, aux personnes à mobilité réduite

10/ Coûts et financement

Coût 210€

Financement possible selon statut par OPCA (VIVEA, OCAPIAT)

Eligible au CPF

Votre contact : Marie-Claire BURELLIER

Tel : 04-77-97-70-06

email : cfppa.montbrison@educagri.fr

site Internet : www.campus-agronova.fr