

**FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE**
Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale**Management et encadrement de la démarche qualité**Présentielle
Face à face

Conseillée

Prise en chargeOPCO-POLE EMPLOI
AGEFICE

14 heures - 2jours



de 03 à 10 participants



700€ ht/pers Inter ou Intra

PUBLIC CONCERNE :

A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire..

PRÉ-REQUIS : Stagiaires : Manager, personnel encadrant : en charge du respect des consignes
Présentiel : Aucun.

OBJECTIF :

A l'issue de cette formation, les participants seront capables et auront les compétences pour :

Mieux comprendre la démarche qualité de l'entreprise et ses enjeux dans la maîtrise de l'hygiène alimentaire.
Mieux se l'approprier au quotidien comme un outil indispensable à l'obtention de la sécurité alimentaire dans le cadre de leur mission de contrôle.
Faciliter son intégration dans une démarche sécuritaire collective, source de progrès et indispensable au maintien de l'image de l'entreprise et de sa pérennité.
Contrôler la traçabilité en lien avec la bonne tenue des enregistrements en abordant la notion de responsabilité des équipes.

- **Aptitudes :** Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.
Communiquer avec les équipes et mener un entretien de recadrage

PROGRAMME**ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

Dangers microbiens
Microbiologie des aliments
Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel
Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

Notions de déclaration, agrément, dérogation
L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur une méthode approuvée.
L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail Contrôles officiels

MANAGEMENT DE LA QUALITE

Encadrer la méthode avec son équipe
Les bases de la communication
Conduire une réunion de travail et de réflexion
Utiliser la méthode des 5 M et Fixer des objectifs
Mener un entretien de recadrage

VALIDATION DE LA FORMATION :

Test d'évaluation des connaissances.
Remise d'une attestation de fin de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents.

INTERVENANT :

Spécialisée dans l'Hygiène Alimentaire.

CERTIFICATION :

Attestation de présence et compétences.

Ce programme peut être adapté au besoin du client, en durée et en contenu : Tarif sur devis

Délai d'accès à cette formation : sur demande à partir de 3 stagiaires

Accessibilité handicapée : En fonction du lieu d'accueil de la session – plus de renseignement sur demande