



Nathalie Flacassier Consultant

www.nfc87.fr

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE
Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
MAÎTRISER LES NORMES ET LES BONNES PRATIQUES
FORMAT « MISE à JOUR »

Présentielle
Face à face

Recommandée



7 heures - 1journs



de 03 à 10 participants

200€ ht/pers Inter ou Intra
Groupe ou individuel sur devis (mini 135€/maxi 400€)**PUBLIC CONCERNE :**

Les établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doivent apporter une sensibilisation à l'hygiène de leur personnel et maintenir leurs compétences et aptitudes en matière d'hygiène.

PRÉ-REQUIS : Stagiaires : formation BPH 14h ou expérience professionnelle CHRD (Cuisine ou Salle)
Présentiel : Idem

OBJECTIF :

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

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.

- Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

- 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.

PROGRAMME**ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

Dangers microbiens
Microbiologie des aliments (Rappel)
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 (Rappel)

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

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE et GBPH du secteur d'activité BPH

Principes de Maîtrise Hygiénique
Mesures de vérifications
Système documentaire

VALIDATION DE LA FORMATION :

Test d'évaluation des connaissances.
Remise d'une attestation de formation en hygiène alimentaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

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

INTERVENANT :

Spécialisée dans l'Hygiène Alimentaire.

CERTIFICATION :

Attestation de formation en hygiène alimentaire.

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 renseignements sur demande

EURL NFC – 8 rue de la Paix 87220 Feytiat – Port. : 06 88 98 75 75

e-mail : flacassier.nathalie@orange.fr – N° siret : 80320532700015 – N° DA : 74 87 01 219 87

Certifié QUALIOPI par APAVE Certification n°320173 Action de formation AC-REF-003-02