



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

Conformément à l'Arrêté du 12 février 2024

Présentielle
Face à face

Obligatoire

Prise en charge

OPCO-POLE EMPLOI
AGEFICE

14 heures - 2jours



de 03 à 10 participants

400€ ht/pers Inter ou Intra
Groupe ou individuel sur devis (mini 270€/maxi 800€)

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 : Aucun

Présentiel : Une période de 2 heures minimum par période de 7 heures est dédiée à des mises en situation avec manipulation de matériel.

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 et du paquet hygiène, 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

PROGRAMME

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

Dangers microbiens et parasitaires
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 potentiels dangers : chimiques, physiques, allergènes

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

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE et GBPH du secteur d'activité

BPH
Principes de la Maîtrise Hygiénique
Mesures de vérifications
Système documentaire

FICHE PROGRAMME

Version 1 – date de mise à jour : 02/03/2024 – Ref : 2-3-1 Bis

• **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 et savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

LIEU DE DEROULEMENT :

Soit en entreprise
Soit en Centre de formation avec aménagement d'un plateau technique
Soit en centre de formation + déplacement sur un plateau technique

VALIDATION DE LA FORMATION :

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, mise en situation, manipulation de matériel, remise de documents.

INTERVENANT :

Spécialisée dans l'Hygiène Alimentaire.

CERTIFICATION :

Attestation spécifique 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