



HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

L'accès de tous à une alimentation de qualité passe d'abord et avant tout par l'amélioration régulière de l'offre alimentaire, qu'il s'agisse de l'impact environnemental du système alimentaire, de la sécurité sanitaire des produits ou de la qualité nutritionnelle des denrées. Les contrôles menés dans les établissements de restauration commerciale depuis l'entrée en vigueur du "Paquet Hygiène" ont mis en évidence la nécessité de recourir à des actions de formation afin d'améliorer la sécurité des produits mis à disposition des consommateurs.

PUBLIC CONCERNE

- Demandeurs d'emploi
- Salariés (Eligible CPF)

PRÉREQUIS ET MODALITÉS

- Aucun niveau de formation requis

OBJECTIFS

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- connaître les obligations de résultat ;
- maîtriser le contenu du plan sanitaire ;
- organiser des autocontrôles.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- mesurer les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
mettre en place les mesures de prévention nécessaires

APTITUDE

- Capacité à effectuer le service en salle de restaurant depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle.

CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES

1.1 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.

1.2 Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- 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,
- Le plan de maîtrise sanitaire,
- Les bonnes pratiques d'hygiène,
- Les principes des procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP),
- Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements),
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié.
- Les contrôles officiels,
- Le plan de maîtrise sanitaire,
- Les bonnes pratiques d'hygiène,
- Les principes des procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP),
- Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements),
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié.



METHODES MOBILISÉES

- Présentiel et Distanciel

Enseignement théorique et pratique :

- Méthode expositive et démonstrative
- Mise en situation pratique
- Face à face pédagogique

DÉLAIS D'ACCÈS, DURÉE ET DATES

- Plusieurs sessions positionnées chaque année
- Durée : 2 journées soit 14h

TARIF(S)

Coût de formation : 308€, prix indicatif – Selon votre statut contactez- nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Les compétences acquises sont validées par une évaluation réalisée en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation précisant les compétences acquises.

PASSERELLES ET DÉBOUCHES POSSIBLES

L'ensemble des postes en restauration commerciale : Cuisinier, commis de cuisine, agent polyvalent de restauration...



ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap :

Erwan GERMAIN – erwan.germain@mfr.asso.fr

RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Marie SANSON, Formatrice

Erwan GERMAIN, Directeur Adjoint

Tél. : 02 33 35 75 76 - Mail : marie.sanson@mfr.asso.fr

Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR CODE

MFR Trun-Argentan

73, rue de Mauvaisville

61 200 ARGENTAN

Tél. : 02 33 35 75 76

Mail : mfr.argentan@mfr.asso.fr

Web : www.mfrtrunargentan.fr

SIRET : 780 984 21 70 0015

APE : 8531Z

