



Formation spécifique hygiène alimentaire en petite restauration commerciale

Secteur Agro-Alimentaire

Ministère de l'agriculture

Contexte :

La formation "Hygiène" a pour objectif de développer les compétences essentielles pour assurer la mise en place et le suivi des protocoles d'hygiène au sein des entreprises, tout en garantissant la conformité aux normes sanitaires en vigueur.

Objectifs :

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

- Identifier et répartir des responsabilités des opérateurs,
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen),
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire,
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

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

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologique,
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne,
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.

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.

A l'issue de la formation, il vous sera délivré une attestation de suivi de formation.

Public visé :

La formation est ouverte aux salariés travaillant dans la restauration, aux gérants de restaurant et à tout public (demandeurs d'emploi, salariés) souhaitant se professionnaliser. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Selon l'article L233-4, en vigueur depuis le 29 juillet 2021, la formation hygiène alimentaire est obligatoire en France ainsi que dans tous les pays de l'Union Européenne. Les responsables d'établissements de restauration doivent avoir au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire dans leur effectif

Objectifs de la formation

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

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

Mettre en œuvre les principes d'hygiène en restauration commerciale.

Durée et horaires

- 14 heures en 2 jours de formation soit 7 heures par jour dont 2 fois 2 heures de pratiques.
- Possibilité de faire une journée par semaine.

Tarif

- 350 euros TTC
- Possibilité de prise en charge par l'OPCO, par France travail.
Possible tarif de groupe.

Equipe pédagogique

Nos formateurs possèdent une expertise et une expérience avérée dans leur domaine.

Lieu

CFA Institut des Métiers Network
260 rue du Puech Radier
34970 Lattes

Nous contacter : 04.11.93.11.20
pedagogie@i2mc-formations.fr

Moyens pédagogiques :

- Méthode(s) pédagogique(s) employée(s) : apports théoriques et de mise en pratique des différentes techniques métiers.
- Matériel(s) et moyen(s) utilisé(s) : matériels professionnels de cuisine, des pc portables, des tableaux interactifs, des jeux éducatifs, des escapes games.

Prérequis et modalités d'accès :

- Pas de prérequis particuliers.
- Possibilité de s'inscrire toute l'année.

Plan de formation

(14 heures au total dont 2x 2h de pratique)

La formation est tout simplement incontournable, dans la mesure où elle permet au personnel d'une entreprise de restauration de respecter les principales **règles d'hygiène** et d'apprendre les techniques à appliquer, dans le cadre de la mise en œuvre de celles-ci.

Les arguments du cours sont liés au comportement correct sur la préparation et la manipulation sûre des aliments selon les principes suivants :

- Appréciation des cadres juridiques qui permettent la valorisation et la commercialisation.
- Suivi et respect de la réglementation en vigueur sur la traçabilité du produit.
- Collecte d'informations relatives à la réglementation.
- Mise en conformité des informations à destination de la clientèle (étiquettes, réglementation, affiches, publicités...).
- Identification des anomalies.
- Connaissance de la réglementation / Respect des tarifs et conditions de vente.
- Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale).
- Utilisation des outils et méthodes d'analyse des risques (guides de bonnes pratiques et d'application des principes d'hygiène, document unique...).
- Mise en œuvre des normes de sécurité sur le lieu de transformation et de vente.
- Mise en place de la démarche qualité.
- Identification des produits ne répondant plus aux critères.
- Suivi qualité.

