



Formation Spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité, des établissements de restauration commerciale

DUREE

- 14 heures réparties sur deux jours pour un groupe de 10 personnes

OBJECTIF PEDAGOGIQUE

- Être capable de reprendre les dispositions en matière d'hygiène selon la nouvelle réglementation.
- Être capable de comprendre la méthode
- Être capable de mettre en place une organisation structurée de maîtrise des risques alimentaires.
- Être capable de faire de la méthode et de la nouvelle réglementation un nouvel état d'esprit

PRE-REQUIS / PUBLIC

- Français souhaité
- Public concerné Futurs restaurateurs, responsable de cuisine et cuisinier, toute personne travaillant dans une cuisine

METHODE PEDAGOGIQUE et TECHNIQUE (et support pédagogique)

- Le contenu du stage est basé sur le référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011.
- Support théorique sur vidéo projecteur et Démonstration des gestes par le formateur.
- Support de cours remis à chaque stagiaire en fin de formation (Livrets Pédagogiques)
- Pratique au sein des locaux de l'entreprise (visite de cuisine, prévention...)
- Formateur expérimenté et habilité.

PROGRAMME

Alimentation et risques pour le consommateur

Les microbes (leurs dangers, les mœurs, leurs vies, leurs morts, leurs influences et comment maîtriser leur danger).

Les autres dangers (Chimiques, physiques et biologiques).

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) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Les différents contrôles officiels.

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

Les principes de l'HACCP.

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

Le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques de l'Hygiène) du secteur d'activité spécifié.

ADMINISTRATIF

- Feuille d'émargement
- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire
(Sad's Formation possède un N° d'enregistrement ROFHYA)

MODALITES D'ORGANISATION

- Un groupe de 8 à 10 maximum
- La formation se fait au sein des locaux de l'entreprise.
- Il faut une salle suffisamment grande pour la théorie



MODALITES D'EVALUATION

- Evaluation tout au long de la formation par le biais d'exercices

TAUX DE REUSSITE EN 2022

100 % de réussite.

TARIFS INTER / INTRA – DÉLAI D'ACCÈS

CONTACT

Tarifs :

- Pas de formation en Inter
- Intra et groupe dédié : nous consulter

Délai d'accès :

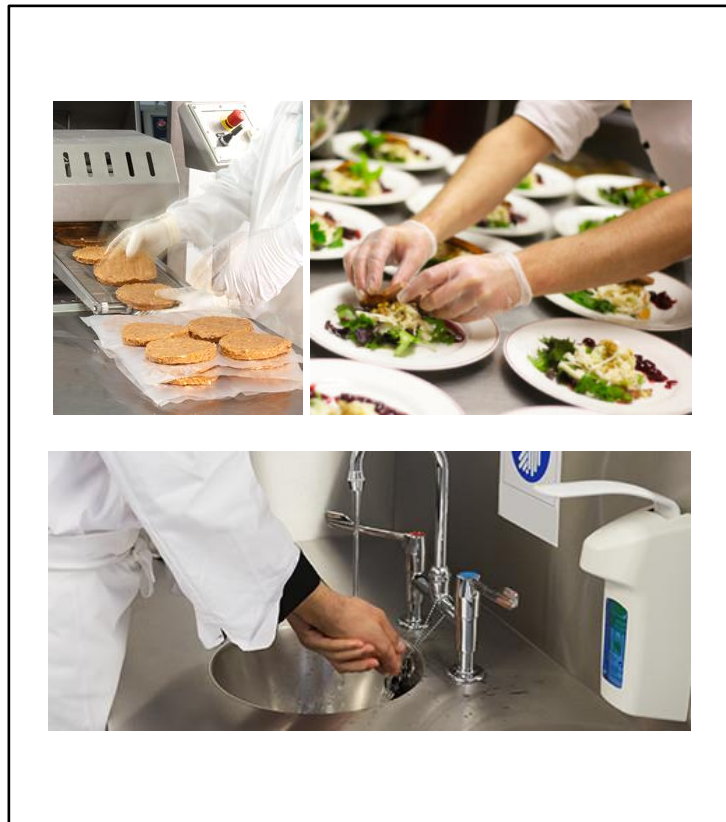
Inscription de dernières minutes possible en fonction du taux de remplissage

Contact :

- 01.84.23.83.56
- Contact@sads-formation.eu

Adresse du lieu de formation : site client

« Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation. »



Document en date du 09/02/2023