

Formation Hygiène Alimentaire en restauration Commerciale

Public visé

Personnel d'entreprise de restauration commerciale Restauration traditionnelle 5610A - Cafétérias et autres libre-service 5610B - Restauration de type rapide 5610C. Autres activités concernées : Vente de repas dans les structures mobiles, les salons de thé, les restaurants d'hôtels, les fermes auberges, les associations préparant des repas.

Objectifs

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conforme aux attendus de la réglementation et ainsi permettre la satisfaction du client.

Analyser les risques physiques, chimiques et biologiques liés à une insuffisance d'hygiène.

Obligation de résultat et de moyen, contenu du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).

Connaître les risques de saisie, de PV et de fermeture ainsi que les risques de communication négative.

Moyens pédagogiques

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

Plan de formation

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.
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.
3. 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 : Système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise.
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
 - Le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène) du secteur d'activité spécifié.

Attestation de formation conforme à la réglementation.

Modalités du stage

Durée : 14H, soit 2 journées de 7h

Fait en double exemplaire, à

Pour SUNMEDIA :
Le

Pour le client :
Le