



# HYGIÈNE DES ALIMENTS EN RESTAURATION COMMERCIALE

Sensibiliser les participants aux obligations légales, sanitaires et aux bonnes pratiques professionnelles afin de les aider s'assurer de la conformité de leur établissement et ainsi exercer leur activité en toute sérénité.

Fondamental Présentiel À distance 2 jours

Ref. : PR3094131966

Date de mise à jour :

Prix : 340 € HT

## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Gérer une activité de restauration dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation en vigueur, à la méthode HACCP et aux bonnes pratiques d'hygiène
- Maîtriser le plan de maîtrise sanitaire (PMS), détecter et prévenir les risques et les cas de dysfonctionnement grâce à une organisation interne de l'établissement
- Mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) en restauration

## À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Pour qui :

- Tout personnel effectuant des tâches affectant la sécurité, la légalité et la qualité du produit, doit avoir les compétences, selon son rôle, pour mettre en place, appliquer, maintenir et faire évoluer le Plan de Maîtrise Sanitaire, dont le système HACCP.

Prérequis :

- Aucun

## PROGRAMME

Contenu (progression pédagogique) :

### Module 1 : Aliments et risques pour le consommateur

1. Notions de danger et de risque.
2. Microbiologie des aliments.
3. TIAC, statistiques et origines.
4. Principaux micro-organismes pathogènes.
5. Autres dangers potentiels.

### Module 2 : Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

6. Textes européens : Paquet hygiène.
7. Dispositions nationales : arrêtés ministériels.

8. Administration et contrôles officiels.

### **Module 3 : Composants du Plan de Maitrise Sanitaire**

9. Spécificités de la restauration collective.
10. Les risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives.
11. Les bonnes pratiques d'hygiène.
12. La méthode HACCP.
13. Traçabilité et gestion des non-conformités.
14. Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.
15. Agents responsables les plus fréquemment suspectés.

## **ORGANISATION**

**Équipe pédagogique** : Un consultant expert de la thématique et une équipe pédagogique en support du stagiaire pour toute question en lien avec son parcours de formation.

**Suivi de l'exécution et évaluation des résultats** : Alternance de théorie, de démonstrations par l'exemple et de mise en pratique grâce à de nombreux exercices individuels ou collectifs. Exercices, études de cas et cas pratiques rythment cette formation.

**Ressources techniques et pédagogiques** : Un support de formation présentant l'essentiel des points vus durant la formation sera remis à l'apprenant.

**Délais et modalités d'accès à la formation** : Prendre contact avec notre organisme par téléphone ou par e-mail. Le délai d'accès est régi par l'agenda de l'organisme de formation (entre 2 et 8 semaines à réception du devis validé). En Visio via les plateformes Teams, Zoom ou autres outils de partage d'écran. En présentiel dans votre organisation, sur vos ordinateurs.

**Accessibilité** : Nous veillons à ce que les lieux mis à disposition pour la réalisation des formations présentiels puissent être accessibles à tous types de bénéficiaires. Merci de nous informer en amont si une situation de handicap se présente afin que nous adaptions au mieux le lieu de formation. Les sessions en e-learning et visioconférence sont accessibles à tous publics.