

FORMATION

HYGIENE ALIMENTAIRE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

CONTENU

OBJECTIF DE LA FORMATION

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les apprenants seront en mesure de :

- 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 de l'hygiène en restauration commerciale.

PUBLIC

Personnel des entreprises de restauration traditionnelle, cafétéria, autres libres services, restauration rapide et vente à emporter.

EVALUATION DE LA VALIDATION ET LA

1. Aliments et risques pour le consommateur

1.1. Les dangers microbiens

1.1.1. Microbiologie des aliments

- Le monde microbien
- Le classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
- La répartition des micro-organismes dans les aliments

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les associations pathogènes/aliments

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

- La qualité de la matière première
- Les conditions de préparation
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- L'hygiène des manipulations
- Les conditions de transport
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

1.2. Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques et biologiques)

2. La réglementation communautaire et nationale

2.1. Notions de déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires

FORMATION

Une évaluation des connaissances théoriques sera réalisée à l'issue de la formation.

DUREE

2 jours soit 14 heures

2.4. Les contrôles officiels

3. Le plan de maîtrise sanitaire

3.1. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

3.2. Les principes de l'HACCP

3.3. Les mesures de vérification

3.4. Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
« Restaurateur »

*programme conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011 Annexe II.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Utilisation de supports audio-visuels.

Etude de photo

La salle de formation doit être suffisamment grande pour accueillir un groupe de 10 personnes.

INTERVENANT

Formateur bénéficiant d'une expérience de plus de 10 ans dans la mise en œuvre et la formation à l'hygiène.

CARACTERISTIQUES PEDAGOGIQUES

Cette formation s'adresse à un groupe de 6 à 10 personnes.

Un livret de formation ainsi qu'une attestation de formation individuelle sera remis à chaque participant.

CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 précise que les établissements des secteurs d'activité suivants :

- Restauration traditionnelle
- Cafétérias et autres libres services
- Restauration de type rapide

Sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité.

Ce décret est applicable au 1^{er} octobre 2012.