



Hygiène alimentaire

adaptée aux établissements de
restauration commerciale

CONTEXTE :

La législation française a renforcé les obligations en matière d'hygiène alimentaire en instituant une nouvelle formation obligatoire de 14 heures depuis le 1er octobre 2012.

PUBLIC : toute personne travaillant dans le domaine
de la restauration commerciale

**PRE
REQUIS** : Aucun prérequis n'est nécessaire pour
cette formation.

OBJECTIFS :

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client
- 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
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
- Maîtriser les dangers microbiologiques
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

Hygiène alimentaire

adaptée aux établissements de
restauration commerciale

PROGRAMME DE FORMATION :

Les 3 modules sont définies selon le référentiel de formation du certificateur :
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : Arrêté du 5 octobre 2011 relatif
au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène
alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

- **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 deux autres dangers potentiels : dangers chimiques et dangers physiques
- **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
- **Le plan de maîtrise sanitaire ou PMS**
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes ou 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 de durabilité minimale)
 - Les procédures de congélation/décongélation
 - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
 - Les principes de la méthode Hazard Analysis Critical Control Point ou HACCP
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
 - Le GBPH du secteur d'activité spécifié à savoir du «Restaurateur» de Novembre 2015.



2 jours



14 h



**Région Auvergne
Rhône Alpes**