

Respectez vos obligations d'hygiène alimentaire en restauration commerciale

2 jours

Objectif général

Deux jours pour comprendre la réglementation de la restauration commerciale, les risques liés à une insuffisance d'hygiène et mettre en œuvre votre plan de maîtrise sanitaire. Professionnels du secteur, vous pouvez obtenir le financement de cette formation obligatoire.

Public

Tout professionnel de la restauration.

Pré-requis

Etre un professionnel de la restauration commerciale. Avoir des notions de base en matière d'hygiène et de sécurité.

Durée

14 heures.

Plages horaires

De 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

Programme

Jour 1 – Découvrir les principes de l'hygiène alimentaire.

☞ Identifier les risques liés à une insuffisance d'hygiène.

Matin

- L'hygiène alimentaire.
- Le monde microbien (bactéries, virus, levures, moisissures...)
- Les dangers microbiens, les conditions de multiplication...

Après-midi

- Les moyens de maîtrise des dangers microbiens (les conditions de préparation, de transport, de stockage, l'entretien des locaux et du matériel...).
- Les autres dangers potentiels (dangers physiques, biologiques, chimiques...).

Jour 2 – Connaître la réglementation en vigueur.

☞ Identifier les grands principes de la réglementation

Matin

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (n° déclaration, d'agrément...).
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- La traçabilité.
- Les contrôles officiels.

Après-midi

- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- L'hygiène du personnel, le respect des températures, la durée de vie des aliments...
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Les GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène).

Moyens et encadrements pédagogiques

- Atelier participatif en groupe restreint (12 personnes maximum).
- Animation par des consultants experts dans le domaine.
- Outils et supports pédagogiques, exercices pratiques.
- Évaluations par tests à l'issue de chaque séquence de formation et remise d'une attestation de présence et d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire (enregistrement ROFHYA)

Pour plus d'informations

Service Formation Continue - Par territoire :

04 : formationcontinue04@cmar-paca.fr
04 92 30 90 97 - 06 70 27 71 76

13 : formationcontinue13@cmar-paca.fr
04 91 32 24 70

05 : formationcontinue05@cmar-paca.fr
04 92 52 80 15

83 : formationcontinue83@cmar-paca.fr
04 94 61 99 65

06 : formationcontinue06@cmar-paca.fr
04 92 12 53 45

84 : formationcontinue84@cmar-paca.fr
04 90 89 20 40

<https://www.cmar-paca.fr/catalogues-des-formations>