



Formation

Hygiène Alimentaire

Dispenseur Formation
n° 91 34 07452 34

Contact :

Tél : 04.99.43.00.60

Email : formation.cdvolutif@gmail.com

Site internet : www.cdformation.com

Public:

Toute personne d'établissement de
restauration commerciale

Pré-requis

Connaissances des techniques
professionnelles

Déroulement du stage

2 Séances de 7 heures

Stages :

Inter-Entreprises
ou
Intra-Entreprises

Lieu :

Centre de Béziers
Centre d'Agde

Budget par personne :

Selon modalités de
financement
FAF ou OPCA

Objectif de la Formation

- ◇ 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

Programme

- ◇ **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**
Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
L'hygiène des denrées alimentaires
L'arrêté du 21 décembre 2009/ du 8 octobre 2013
Les contrôles officiels
- ◇ **Aliments et risques pour le consommateur**
Notion de danger et de risque
- ◇ **Les dangers microbiens**
Microbiologie des aliments
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
Les autres dangers potentiels (biologiques, chimiques, physiques)
- ◇ **Le plan de maîtrise sanitaire**
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
Les principes de l'HACCP
La traçabilité
Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Méthode Pédagogique

- ◇ Alternances d'apports théoriques, méthodologiques et exercices pratiques à l'aide du GBPH
- ◇ Etude de cas
- ◇ Des vidéos accompagnent la formation
- ◇ Mise en situation
- ◇ Remise de support pédagogique
- ◇ Evaluation des bonnes pratiques d'hygiène évaluées sous forme de QCM