Hygiène alimentaire adaptée aux établissements de restauration commerciale

OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires pour analyser les risques et mettre en œuvre une organisation pour la maîtrise aux points critiques. Etre capable de mettre en œuvre les méthodes de prévention et de contrôle définies dans le cadre de la méthode HACCP appliquée en restauration commerciale. Obtenir **l'attestation réglementaire** conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011 et décret du 1er octobre 2012 pour le public ci-dessous.

PUBLIC

Personnels de restauration traditionnelle, Cafétérias, snacks, libres services, traiteurs, véhicules boutiques, repas à domicile, tables et chambres d'hôtes, hôtellerie, etc..

METHODE

Etude théorique sur cas concrets & analyses de cas issus de l'expérience du formateur. Réalisation de tests et exercices.

PROGRAMME

Etude du risque pathogène suivant les espèces.

- Les dangers microbiens.
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques et biologiques
Mesures à prendre afin **d'éviter leur multiplication**.
Formalisation et mise en oeuvre du **plan de nettoyage/désinfection** applicable. Hygiène individuelle.
Analyse de la **chaîne du froid** et de la nécessité de son respect-
Aliments et risques pour le consommateur
Introduction des notions de danger et de risque.
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale sur la restauration commerciale
Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément ou dispense.

- L'hygiène des denrées alimentaires
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Les BPH
- Les principes de l'HACCP et leur mise en oeuvre

Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

L'intervenant est un biochimiste responsable depuis 1992 de laboratoires d'analyses sanitaires sous ISO 9001 et 17025.

Ingénieur sanitaire et responsable qualité, il forme des personnels de cuisines en hygiène et méthode HACCP depuis 30 ans.

Le formateur intervient pour les organismes officiels dans la réalisation des inspections, audits et évaluations depuis 2005.

Organisation

- Suivi du module & accompagnement à distance
- Mesure de l'acquis en fin de module
Certificat de compétence avec
N°d'enregistrement DRAAF

Correspondant à 14 d'heures d'enseignement
Code : HACCP Ccom
Tarif : 349 €
Durée Connexion : 1 mois après transmission des codes d'accès 24/7
Nous contacter pour la réalisation de ce module en intra

5 Chemin de la voie ferrée - 81110 Lescout Tél. : 05-63-35-66-88 lacaq.fr email : lacaq@wanadoo.fr
Organisme de FORMATION N°73.81.00272.81 T.V.A. N° FR90384063475
S.A.R.L au Capital de 22 868 € - R.C. Castres 92 B 9 - SIRET 384 063 475 00030