



Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

OBJECTIFS

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

Organiser et de gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

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 apportés par le formateur. Réalisation de tests de connaissances et exercices.

PROGRAMME

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 autres dangers potentiels.

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

- Les bonnes pratiques d'hygiène,
- Les principes des procédures fondées sur l'HACCP,
- Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements),
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié.



L'intervenant est un biochimiste intervenant dans le suivi hygiène de cuisines et responsable d'un laboratoire sanitaire depuis 1992.

Ingénieur sanitaire et responsable qualité, il forme des personnels de cuisines en hygiène et méthode HACCP plus de 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 le N° d'enregistrement ROFHYA régional spécifique

Correspondant à 14 heures d'enseignement en présentiel, à distance ou mixte.

Code : HACCP Ccom

Tarif : à partir de 349 €

En distanciel, durée d'1 mois après transmission des codes d'accès, avec connexion 24/7 et assistance en continue

Nous contacter pour la réaliser ce module en intra