Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Mis à jour le 19/1/23

Objectifs

- Intervenir dans le milieu de la restauration en appliquant les bonnes pratiques hygiénique et la méthode HACCP.
- Répondre aux exigences réglementaires (règlement CE 852/2004)

Public

Activité de restauration commerciale pour la restauration traditionnelle, la restauration de type rapide, les cafétérias et autres libres services

Programme

Identifier les grands principes de la règlementation en relation avec la restauration commerciale :

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- connaître la nécessite? des autocontrôles et de leur organisation

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- connaitre les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- connaitre les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

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

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires

Aliments et risques pour le consommateur : introduction des notions de danger et de risque

- Les dangers microbiens
    - Microbiologie des aliments : le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; le classement en utiles et nuisibles ; les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; la répartition des micro-organismes dans les aliments.
    - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; les toxi-infections alimentaires collectives ; les associations pathogènes/aliments.
    - Les moyens de maitrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première ; les conditions de préparation ; la chaine du froid et la chaine du chaud ; la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; l'hygiène des manipulations ; les conditions de transport ; l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
- Les autres dangers potentiels
    - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates…) ; dangers physiques (corps étrangers…) ; dangers biologiques (allergènes…).
- Les fondamentaux de la règlementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
    - Notions de déclaration, agrément, dérogation a? l'obligation d'agrément.
    - L'hygiène des denrées alimentaires (règlementation communautaire en vigueur) :
        - principes de base du paquet hygiène
        - la traçabilité et la gestion des non-conformités
        - les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
    - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
    - Les contrôles officiels :
        - direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de sante?
        - grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
        - suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture…

Le plan de maitrise sanitaire

- Les 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 limite d'utilisation optimale)
    - les procédures de congélation/décongélation
    - l'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Pour tout renseignement ou inscription, contactez **Sandrine LE FLOCH** au **02 32 38 80 95**

DURÉE & DATES

2 jours, soit **14 heures**

- §*30-31 janvier 2023*
- *27-28 février 2023*
- *20-21 avril 2023*
- *1-2 juin 2023*
- *3-4 juillet 2023*
- *25-26 septembre 2023*
- *23-24 octobre 2023*
- *20-21 novembre 2023*
- *18-19 décembre 2023*
- *12-13 décembre 2022*

COÛT

440 € nets de taxes / pers.

PRÉREQUIS

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation.

EFFECTIF

- Minimum : 3 participants
- Maximum : 10 participants

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Apports théoriques et échanges, mises en situation, jeux pédagogiques, exercices
- Séances de formation en salle
- Supports de cours fournis aux stagiaires au format papier ou numérique.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Signature de feuilles d'émargement.
- Mises en situation.
- Évaluation sous forme de questions orales ou écrites (QCM), mises en situation.
- Questionnaire de satisfaction.
- Attestation de formation.

ENCADREMENT

Ingénieur Conseil en Qualité et Agro-alimentaire

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Pensez à nous prévenir **au moins 2 semaines avant la formation** afin que nous puissions nous adapter, au cas par cas, en collaboration avec notre référent handicap ou tout autre partenaire compétent.

Nos salles sont accessibles aux personnes à mobilité réduite et des places leur sont réservées sur notre parking.

Consultez **notre charte d'accueil**

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Cliquez ici pour consulter les modalités d'inscription de **CCI Portes de Normandie**

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Cliquez ici pour découvrir le déroulement des formations de **CCI Portes de Normandie**.

TAUX DE REUSSITE AUX CERTIFICATIONS

Retrouvez nos certifications professionnelles et les taux de réussite **ici**

BESOINS D'INFOS

DANS LE MÊME DOMAINE

Comprendre et déployer l'ISO 9001 v2015

Déployer les principales évolutions de l'ISO 9001 v2015

Devenir Sauveteur Secouriste du travail : formation initiale

Devenir Sauveteur Secouriste du travail : maintien et actualisation des connaissances

Éliminer les gaspillages dans mon service ou ma production

Former et outiller un référent RSE dans son entreprise – Masterclass

Gagner en rentabilité avec le Lean-Agilité

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Progresser plus vite à petits pas avec le Kaizen

Réaliser un audit interne

Résolution de problèmes : La méthode 8D/QRQC

Se former à l'Atex

ACCUEIL