

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

La réglementation européenne oblige toute personne manipulant des denrées alimentaires, de manière autonome sur son poste de travail, à avoir été formée à l'hygiène des denrées alimentaires. La formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale permet d'acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer l'activité de restauration dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation

Durée : 14.00 heures (2 jours)

Profils des stagiaires

- Formation destinée au personnel d'entreprises de restauration commerciale et collective manipulant des denrées alimentaires
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Référent Pédagogique & Handicap de l'Organisme : Julien FONTAINE - Frédéric GAUDIN - Tel : 0262 150 950 - Mail : info@star-aid.fr

Prérequis : Aucun

Objectifs pédagogiques

- Appliquer les règles d'hygiène réglementaires dans sa pratique professionnelle en connaissant les principales bactéries pathogènes et la maîtrise de leur développement tout au long de la préparation des plats
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale et collective
- Elaborer, individuellement et collectivement, les protocoles de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et les adapter au niveau de risque
- Mettre en application les outils en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale au sein de son établissement, garantissant la maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

Contenu de la formation

- **Les aliments et risques pour le consommateur**
 - Principes en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
 - Notions de risques et de dangers
 - Dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, parasites)
 - Les allergènes
- **Les fondamentaux de la réglementation**
 - Réglementation en vigueur
 - Approche sur les notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
 - Principes de traçabilité
 - Les contrôles officiels
- **Le Plan de Maîtrise Sanitaire**
 - Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration commerciale et collective
 - Les bonnes pratiques d'hygiène et moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : matières premières, main d'œuvre, méthodologie, matériel et milieu
 - La mise en place du système et les mesures de contrôle

Mise en pratique sur poste de travail

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formatrice spécialisée en hygiène alimentaire pour la restauration, ayant une expérience professionnelle en restauration commerciale et collective

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques, Etudes de cas concrets et Mises en pratique
- Remise d'un livret synthétisant les points clés vus en formation

Dispositif de suivi de l'exécution et de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuille de présence
- QCM d'évaluation individuelle des acquis en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation avec mention des acquis
- Questionnaire de satisfaction à chaud