

Hygiène alimentaire des établissements de restauration Commerciale

100% présentiel 2 jours - 14 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer le risque sanitaire de l'activité de préparation et vente de denrées alimentaires en restauration dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques professionnelles

PROGRAMME

- ✓ **Introduction**
 - Contexte et enjeux de la formation
- ✓ **Dangers**
 - Dangers physiques, chimiques et allergènes...
- ✓ **Règlementation et contrôles officiels**
 - « Le Paquet Hygiène » et détail du règlement européen (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires...
- ✓ **Bonnes pratiques d'Hygiène (BPH)**
 - Moyens de maîtrise par les 5M/ Bonnes pratiques d'hygiène générales (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection...) et les points de maîtrise (congélation, refroidissement...) ...
- ✓ **Traçabilité et la gestion des produits non conforme et des non-conformités**
 - Méthode et Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
 - Cas pratique (4 heures) : Mise en place de l'hygiène alimentaire à partir d'une recette
- ✓ **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**
 - Construction d'un plan de maîtrise sanitaire selon les procédures mises en place en fonction...
- ✓ **Règles spécifiques**
 - Mentions obligatoires concernant l'information aux consommateurs (origine viande bovine...) ...

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques illustrés de cas pratiques

FORMATEUR

Formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de l'hygiène alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis à l'entrée et à la sortie de la formation. Quizz/ exercices ...

Délivrance de l'attestation réglementaire en hygiène alimentaire

ACCESSIBILITÉ

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter

LES



- Une formation adaptée à la réglementation
- Acquisition des connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à son secteur d'activité

PUBLIC

Tout public et particulièrement les salariés et dirigeants TPE-PME

PRÉREQUIS

Aucun

LIEUX DE FORMATION

75 : Paris 12^{ème}
77 : Chelles, Meaux, Melun, Provins
78 : Versailles, Mantes
91 : Evry, Etampes
92 : Nanterre
93 : Bobigny
94 : Saint Maur
95 : Cergy

DATES

Disponibles sur le site

TARIF

Tout public : 490€ nets de taxe
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint)

CONTACT

Tél : 3006

DÉLAI D'ACCÈS

Candidature 48h avant le 1er jour de formation sous réserve :
D'un entretien de positionnement et de la vérification d'éventuels Pré-requis.
Des effectifs minimum et maximum pouvant être accueillis.
Délai de réponse 48h

Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Île-de-France
72-74, rue de Reuilly - 75 592 Paris cedex 12

SIRET : 130 027 972 00012

Enregistré sous le NDA 11756120375
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de L'Etat.