



LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE



PRÉVENIR
LES RISQUES

PROGRAMME

JOUR 1

1. Aliments et risques pour le consommateur :

- ▶ dangers microbiens
- ▶ autres dangers potentiels : chimiques, physiques et biologiques

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale :

- ▶ notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- ▶ hygiène des denrées alimentaires
- ▶ l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires
- ▶ les contrôles officiels

JOUR 2

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

- ▶ les bonnes pratiques d'hygiène (PBH)
- ▶ principes de l'HACCP
- ▶ les mesures de vérifications
- ▶ le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié (GBPH)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel

La formation est individualisée au maximum afin d'être au plus près du secteur professionnel et de la nature d'activité de chaque participant

Remise d'un livret pédagogique complet

Alternance d'apports théoriques, d'exemples et cas concrets, d'exercices et de travail individuel

ÉVALUATION

Remise d'une attestation individuelle de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (n° ROFHYA : 44 0049 14 2017)

Questionnaire de satisfaction en fin de stage

