PRÉVENIR LES RISQUES

FORMATION COURTE - HYGIÈNE

LES BONNES PRATIQUES **D'HYGIÈNE EN RESTAURATION** COMMERCIALE

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Être capable d'organiser et de gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

Tout responsable de structure manipulant des denrées alimentaires est tenu de se former, ainsi que son personnel, à l'hygiène et la sécurité alimentaire.
Pour exercer en restauration commerciale, l'arrêté du 5 octobre 2011 prévoit de suivre obligatoirement une **« formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »**.
Vous côtoyez quotidiennement les risques alimentaires, mais dans le milieu professionnel, vous êtes tenus de les maîtriser en adoptant des règles d'hygiène et de sécurité. Cette formation vous en donnera les clés.

PRÉREQUIS

Maîtriser le socle des connaissances de base

PUBLIC

Toute personne intervenant en restauration commerciale, collective, rapide ou cafétéria, de façon permanente ou occasionnelle
Toute personne exerçant une activité commerciale en lien avec les denrées alimentaires

DURÉE

2 jours : 14 heures

INTERVENANT

Formateur Consultant HACCP expert en hygiène alimentaire et sécurité en restauration

DATES ET LIEUX

CMA Schiltigheim : 3 et 10 février 2020 ; 2 et 9 mars 2020
CMA Mulhouse : 17 et 24 février 2020
CMA Colmar : 27 janvier et 3 février 2020 ; 16 et 23 mars 2020

TARIF

490 € * pour les chefs d'entreprise (* prise en charge par le Conseil de la Formation de la CRMA Grand Est sous réserve de budget disponible)
322 € * pour les salariés (* prise en charge totale ou partielle par les OPCO)
Se renseigner auprès de nos conseillères en formation

CONTACTS

Conseillères en formation :

- BAS-RHIN
  Angélique DIEUAIDE
  03 88 19 79 18
  infofc67@cm-alsace.fr
- HAUT-RHIN
  Agnès LUSTENBERGER
  03 89 20 84 55
  infofc68@cm-alsace.fr

Chambre de Métiers d'Alsace

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE
EN RESTAURATION COMMERCIALE

PROGRAMME

JOUR 1

1. Aliments et risques pour le consommateur :

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

2. Les fondamentaux de la règlementation 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