



PRÉVENIR LES RISQUES

FORMATION COURTE – HYGIENE



HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS

Être capable d'organiser et de gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client :

- Identifier les aliments et leurs risques pour le consommateur
- Distinguer les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale
- Différencier les axes du plan de maîtrise sanitaire
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

PRÉREQUIS

Intervenir en restauration commerciale, collective rapide ou cafeteria de façon permanente ou occasionnelle et/ou exercer une activité commerciale en lien avec les denrées alimentaires

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.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

DURÉE

2 jours : 14 heures

INTERVENANT

Formateur Consultant diplômé HACCP expert en hygiène alimentaire et sécurité en restauration

VALIDATION

La participation effective à l'ensemble des 2 jours de formation génère la remise d'une attestation individuelle de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (n° ROFYA : 44 0287 09 2022)

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.

CONTACTS

GESTIONNAIRES DE FORMATION

Schiltigheim : gestionfc67@cm-alsace.fr 03 88 19 79 04

Mulhouse : gestionfcm@cm-alsace.fr 03 89 46 89 09

Colmar : gestionfcc@cm-alsace.fr 03 89 20 84 65

REFERENT(E) HANDICAP

Alsace :
Véronique LITTEL vlittel@cm-alsace.fr 03 88 19 79 17

ÉQUIPEMENT TECHNIQUE

Salles de formation dédiées : vidéoprojecteur, accès internet haut débit, parc informatique, salle de pause

LIEUX ET DATES

Formation proposée à Schiltigheim, Colmar et Mulhouse.

Pour connaître les dates, consulter la programmation sur :

- notre site internet : <https://www.cm-alsace.fr/former-et-se-former/formations-courtes>

Fréquence de la formation : 27 sessions programmées en 2024

TARIF

350 € net de taxes

Se renseigner auprès de nos gestionnaires de formation pour obtenir un devis et connaître les possibilités de prise en charge

Taux de satisfaction

94%



PROGRAMME

JOUR 1

1. Aliments et risques pour le consommateur :

- dangers microbiens
- autres dangers potentiels :
 - chimiques
 - physiques
 - 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation diagnostique en ouverture de formation :

- QCM d'évaluation du niveau de connaissance à l'entrée en formation

Évaluation formative en ouverture du Jour 2 :

- QCM d'évaluation du niveau de compréhension et de progression des stagiaires

Évaluation sommative en clôture de formation :

- QCM d'évaluation des acquis reprenant l'ensemble du programme de formation

[Conditions générales
de vente](#)

