FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

(AVEC HACCP ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE)

SECOURISME

Prévention et Secours Civiques PSC1

Sauveteur Secouriste du Travail SST

Initiation aux Premiers Secours et à l'utilisation d'un Défibrillateur

Urgences Petite Enfance

INCENDIE - EVACUATION

Manipulation des Extincteurs

Evacuation Guide et Serre File

Equipier Première Intervention Incendie

HABILITATION ELECTRIQUE

B0 H0 H0V Exécutant

B0 H0 H0V Chargé de Chantier

BS BE Interventions Simples

B1V BR B2V BC BE Essais Mesure Vérification

H1V H2V HC HE Haute Tension

RISQUES PHYSIQUES

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique PRAP Industrie / Bureau / Commerce Sanitaire & Social Petite Enfance

Gestes & Postures Conduite / Industrie / Manutention Petite Enfance PMR Personnes à Mobilité Réduite Personnel d'Entretien

GESTION DES DECHETS

Déchets d'Activité de Soins DASRI

Déchets Ménagers & Assimilés DMA

HYGIENE ALIMENTAIRE

Méthode HACCP

Hygiène Alimentaire en Restauration

Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

HYGIENE DES SURFACES

Bio Nettoyage en Milieu Médical

Nettoyage en EHPAD

Nettoyage des Grandes Surfaces

Nettoyage des Parties Communes

Entretien des Résidences

Organiser un Chantier

Entretien Remise en Etat des Sols

Mono Brosse - Auto Laveuse

Matériels & Produits

DOCUMENT UNIQUE

Accompagnement à la Réalisation

Evaluation des Risques

Vérification et Mise à Jour

Public concerné :

La formation hygiène alimentaire en restauration commerciale s'adresse aux responsables et salariés en restauration : traditionnelle, cafétéria, rapide, fast-food, snack, food-truck, vente à emporter ou à livrer, structure mobile ou provisoire, salon de thé, ferme auberge, club de vacances, bateau de croisière, cure thermale, traiteur disposant de places assises ou de mange-debout, association préparant régulièrement des repas.

Objectifs de la formation :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.
Cette formation est adaptée au type de restauration.

Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation.

Programme : Conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011

A. Référentiel de capacités

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

B. Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur : notions de danger, de risque
   - microbiologie des aliments
   - les dangers microbiologiques dans l'alimentation
   - les moyens de maitrise des dangers microbiologiques
   - les dangers chimiques, physiques, biologiques
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale, ciblée restauration commerciale
   - notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
   - réglementation communautaire en vigueur

Analysis Critical Control Point

   - l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
   - les contrôles officiels (organismes, grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés suites de l'inspection, rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture

3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
   - Les BPH
   - les principes de l'HACCP
   - les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
   - le GBPH du secteur d'activité spécifique

Moyens et Méthodes pédagogiques :

Vidéo projection et documentation
Pédagogie active et participative
Etudes de cas et échanges d'expériences
Apports théoriques et pratiques
Jeux pédagogiques d'identification et de classement des bonnes pratiques
Quizz HACCP

Intervenant : Formateur HACCP et prévention des risques.

Durée : 2 jours pour un groupe de 3 à 10 personnes.

Evaluation et sanction de la formation :

Evaluation continue formative (présence, apprentissage et participation active).
Feuille de présence et évaluation de la formation par les stagiaires sont transmises à l'entreprise.
Une attestation nominative de formation est délivrée à chaque participant ayant participé activement à l'ensemble du stage.

www.cfpsi.fr