

HYGIÈNE - ETABLIR ET FAIRE APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Les enjeux réglementaires et commerciaux de l'hygiène dans un restaurant.

 CCI NANTES-ST-NAZAIRE

Objectifs

Acquérir les connaissances et les capacités nécessaires pour identifier les mesures à mettre en œuvre afin de garantir la microbiologie des aliments dans le respect de la réglementation en vigueur
Acquérir les connaissances et les capacités nécessaires pour gérer les risques sanitaires liés à l'activité commerciale en intégrant les outils de la réglementation en vigueur.

Public

Professionnels issus du secteur CHR ou/et transformés sur place et destinés à la vente
Pas de prérequis

Compétences visées

Savoir identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale
Savoir mettre en œuvre ces grands principes
Intégrer la méthodologie pour mettre en œuvre un Plan de Maitrise Sanitaire.

Modalités pédagogiques

Equipe pédagogique :

Nos formateurs sont choisis pour leurs expertises métiers, leurs compétences pédagogiques et leur connaissance de l'entreprise.

Méthodes :

Méthodes et outils adaptés à la formation (mise en situation, QCM, exercices d'application...)
Groupe de 4 à 12 participants

Validation / Certification

Evaluation des connaissances
Certificat de réalisation

2 jours, 14h

420 € net

Code : FEHR1001

Horaires de formation :

8h30-12h30 - 14h-17h

A La Roche sur Yon

- 5, 12 octobre 2020

- 23, 30 novembre 2020



Eligible au Compte Personnel de Formation !

Dernière modification : 15-01-2021

HYGIÈNE - ETABLIR ET FAIRE APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Les enjeux réglementaires et commerciaux de l'hygiène dans un restaurant.

 CCI NANTES-ST-NAZAIRE

Programme

Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de dangers et de risques : définition de chaque notion

Les dangers microbiens : la microbiologie des aliments

Le monde microbien

Le classement de ces éléments en fonction de leur caractère utile ou nuisible

Les conditions de leur multiplication, de leur survie et de leur destruction

La répartition des micro-organismes dans les aliments : les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les principaux pathogènes

Les toxi infections alimentaires collectives (TIAC)

Les associations pathogènes/ aliments :

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (matières premières, préparation, chaîne du froid, marche en avant dans le temps et dans l'espace, les manipulations, le transport, l'entretien, mise en pratique des Bonnes Pratiques d'Hygiène)

Les 3 autres dangers potentiels : dangers chimiques, physiques, biologiques

Les sources potentielles de contamination des aliments par les 5 M : Matière, Milieu, Matériel, Méthodes, Main-d'oeuvre

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour les établissements de restauration commerciale (1er volet)

L'hygiène des denrées alimentaires

Les principes de base du paquet hygiène

La traçabilité et les non conformités

Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de la méthode HACCP

L'arrêté relatif aux règles sanitaires des activités de commerce de détail

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Selon les 5M (Matière / Milieu / Matériel / Méthode / Manipulateur)

Les Bonnes pratiques d'Hygiène : les 5 éléments constitutifs :

Hygiène du personnel et des manipulations

Le respect des températures

La durée de vie des produits

La congélation / la décongélation

L'organisation, la gestion des stocks

Le plan de nettoyage et de désinfection (PND)

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

Les Bonnes pratiques d'Hygiène : les 5 éléments constitutifs (rappel)

Hygiène du personnel et des manipulations

2 jours, 14h

420 € net

Code : FEHR1001

Horaires de formation :

8h30-12h30 - 14h-17h

A La Roche sur Yon

- 5, 12 octobre 2020

- 23, 30 novembre 2020



Eligible au Compte Personnel de Formation !

Dernière modification : 15-01-2021

HYGIÈNE - ETABLIR ET FAIRE APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Les enjeux réglementaires et commerciaux de l'hygiène dans un restaurant.



Le respect des températures
La durée de vie des produits
La congélation / la décongélation
L'organisation, la gestion des stocks
Les 7 principes de la méthode HACCP et les 12 étapes de la mise en œuvre
Les mesures de vérification
Le guide des bonnes pratiques du secteur de la restauration commerciale
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour les établissements de restauration commerciale (2nd volet)
Les exigences du paquet hygiène
La déclaration, l'agrément, la dérogation : présentation de chaque formalité
Les contrôles officiels
Les organismes de contrôle
Les points essentiels contrôlés, la cible des observations
Les suites données à un contrôle sanitaire : rapport, saisie, PV, mise en demeure, fermeture...

2 jours, 14h

420 € net

Code : FEHR1001

Horaires de formation :

8h30-12h30 - 14h-17h

A La Roche sur Yon

- 5, 12 octobre 2020

- 23, 30 novembre 2020



Eligible au Compte Personnel de Formation !

Dernière modification : 15-01-2021