



Mise à jour : 08/04/2025

Règles d'hygiène alimentaire en restauration - HACCP

Un établissement en règle avec les services d'hygiène permet d'être conforme à la réglementation et de donner une bonne image auprès de sa clientèle.

Dates

Nous contacter

Durée

2 jours soit 14 heures - en présentiel

Tarifs

450 € (4 stagiaires minimum)

Possibilités de financement

OPCO selon branche d'activité

Lieux

BRIANÇON

Contact

Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap

Aurélien THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

Entretien téléphonique

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
1 semaine avant le début de la formation

Blocs de compétences

Aucun

Équivalence

Aucune

Passerelles

Aucune

Suite de parcours

Non concerné

Publics

Tout public

Objectifs

Rappeler les enjeux de la maîtrise de l'hygiène en restauration commerciale

Décoder la réglementation en vigueur

Favoriser la mise en pratique des principes d'hygiène dans l'établissement

Pré-requis

Expérience professionnelle dans le secteur de la restauration

Programme

JOUR 1 :

Les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : notion de dangers et de risques, les toxi-infections alimentaires en France, les dangers microbiens, la contamination des denrées et la multiplication des microbes

La réglementation applicable en matière d'hygiène en restauration commerciale : la réglementation européenne (que dit le "Paquet Hygiène" ?) et les décrets nationaux, notions d'HACCP, de l'HACCP au guide des Bonnes Pratiques D'Hygiène, les contrôles officiels (déroulé, méthode d'évaluation, suite donnée)

La mise en pratique au niveau de l'établissement : grille d'autodiagnostic et exercices d'application du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène

JOUR 2 :

Synthèse des principaux points de vigilance en restauration commerciale. Partage d'expériences sur les difficultés d'application des principes d'hygiène au sein des établissements

Appui à la mise en place et au management de l'amélioration continue en matière d'hygiène. Outils simples de suivi documentaire. Usage des autocontrôles.

Méthode et organisation

Bases théoriques, diaporamas et supports documentaires, exercices pratiques, échanges d'expériences, mise à disposition d'outils de suivi simples (fiches dématérialisées)

Moyens pédagogiques et techniques

Acquisitions théoriques en salle. Moyens audiovisuels et vidéoprojection.

Suivi et modalités d'évaluation

Évaluation orale et QCM portant sur les connaissances

Validation

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Équipe pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Non concerné

Les +

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire

Attestation de présence