MÉTIERS DE LA CUISINE

Mise à jour : 08/04/2025

Règles d’hygiène alimentaire en restauration

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
19 au 20 mai 2025

Durée
14H de formation soit 2 journées - En présentiel

Tarifs
450 €/personne (4 stagiaires minimum)

Possibilités de financement
OPCO selon branche d'activité

Lieux
GAP

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

Référent Handicap
Aurélie 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

Taux de satisfaction
94% session 2024

Taux de réussite
Non concerné

Nombre de stagiaires
17

Taux d’insertion
47%

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 règlementation applicable en matière d’hygiène en restauration commerciale : la règlementation 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.

Evaluation

QCM portant sur les connaissances

Validation

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

Equipes pédagogiques

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Non concerné

Les +