



Date de mise à jour : 4/01/2024

Règles d'hygiène alimentaire en restauration

Un établissement en règle avec les services d'hygiène permet d'être conforme avec la loi mais permet surtout de donner une bonne image auprès de sa clientèle.

Dates

Intersaison printemps les 8 et 9 avril 2024 / automne

Durée

14H de formation soit 2 journées - En présentiel

Tarifs

Tarif : 450 € (4 stagiaires minimum)

Lieux

BRIANÇON

Contact

Nathalie LEVEQUE

07 88 44 79 52

n.leveque@cci05formation.fr

Référent Handicap

Aurélien THAVEAU

06 49 48 72 57

a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès

Entretien

Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :
la veille 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)

Validation :

- Attestation de compétences.

Equipes pédagogiques :

- Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Non concerné

Les +

Attestation de formation / Intervenants spécialisés