



# PROGRAMME Formation HYGIENE ET SECURITE

## Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

14 heures  
2 jours

INTER/INTRA  
Présentiel

PROGRAMME Formation HYGIENE ET SECURITE  
Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Objectif	<p><b>A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale</li><li>-Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale</li><li>-Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale</li></ul>
Programme	<p><b>1. Aliments et risques pour le consommateur : 9 heures</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>1.1. Les dangers microbiens</li><li>1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation</li><li>1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques</li><li>1.4. Les autres dangers potentiels</li></ul> <p><b>2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : 1 heure</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément</li><li>2.2. L'hygiène des denrées alimentaires ( réglementation communautaire en vigueur)</li><li>2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail</li><li>2.4. Les contrôles officiels</li></ul> <p><b>3. Le plan de maîtrise sanitaire : 4 heures</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>3.1. Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)</li><li>3.2. Les principes de l'HACCP</li><li>3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)</li><li>3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié</li></ul>
Public	Professionnel de la restauration commerciale : Depuis le 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.
Pré-requis	Compréhension de la langue française (lu, parlé, écrit)
Moyens pédagogiques, Techniques et Encadrement	Méthode découverte, brainstorming, ateliers dirigés. Support de formation : documentation synthétique remise aux stagiaires. Formateur: spécialisé dans l'hygiène alimentaire diplômé du titre de formateur professionnel
Evaluation des connaissances, Validation	QCM, Quiz, évaluation orale, Attestation de formation, Attestation DRAAF de Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale