



PROGRAMME Formation HYGIENE ET SECURITE

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

14 heures

FOAD

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

Objectif	<p>A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">-Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale-Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale-Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
Programme	<p>Aliments et risques pour le consommateur : 5 heures</p> <p>Les dangers microbiens Les dangers microbiologiques dans l'alimentation Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques Les autres dangers potentiels</p> <p>Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : 2 heures</p> <p>Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail Les contrôles officiels</p> <p>Le plan de maîtrise sanitaire : 7 heures</p> <p>Les principes de l'HACCP Les PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène) Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) Le GBPH du secteur d'activité spécifié</p>
Public	Professionnel de la restauration commerciale manipulant des denrées alimentaires (Restauration traditionnelle, Cafétérias et libres-services, Restauration de type rapide)
Pré-requis	Aucun
Moyens pédagogiques, Techniques et Encadrement	<p>Supports : PowerPoint, vidéo, documentation, livret récapitulatif ;</p> <p>Assistance Formateur : spécialisé dans la méthode HACCP, diplômé du titre de formateur professionnel ;</p> <p>Matériel nécessaire pour passer la formation : Ordinateur ou tablette avec internet Haut débit ;</p> <p>Délai mis à disposition pour passer la formation : 15 jours.</p>
Evaluation des connaissances, Validation	<p>Quizz ;</p> <p>Certificat de réalisation ;</p> <p>Attestation DRAAF de Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.</p>