

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D HYGIENE ALIMENTAIRE - HACCP

Objectifs

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation

Prendre connaissance des exigences de la législation actuelle et du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Acquérir la théorie sur les principes de base d'une bonne maîtrise de l'hygiène.

Etre capable de mettre en application au quotidien les règles de bases rappelées pour une meilleure maîtrise des facteurs clés de l'hygiène.

Etre capable de reproduire l'obligation apprise pendant la formation de l'obligation de formaliser.

Public Visé

Personnels d'entreprise de restauration commerciale ou collective

Métiers de bouche

Personne travaillant dans le secteur alimentaire

Durée

14.00 Heures en présentiel en présentiel

2 Jours

Pré Requis

Aucun

Parcours pédagogique

REFERENTIEL DE CAPACITES

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître et comprendre l'obligation de résultat
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Comprendre le rôle des autocontrôles et leur organisation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires

REFERENTIEL DE FORMATION, SAVOIRS ASSOCIES

- Aliments et risques pour le consommateur (Notions de danger et de risque)
- Les dangers microbiens
- Les dangers chimiques, physiques et biologiques
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène BPH et les procédures HACCP
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire :
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié

ASFO GRAND SUD - Numéro de déclaration d'activité (ne vaut pas agrément de l'état) : 76310897031

Version : OHYA1-20250205

ASFO GRAND SUD

0 800 64 31 33 (n°gratuit)
contact@groupeafc.com
www.asfograndsud.com



SIRET : 83420427300017
Code APE : 8559A
Organisme de formation enregistré pour la
N°76310897031 auprès du Préfet de la Région Occitane.
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état)

Les + métier

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation
- Prendre connaissance des exigences de la législation actuelle et du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Acquérir la théorie sur les principes de base d'une bonne maîtrise de l'hygiène.
- Etre capable de mettre en application au quotidien les règles de bases rappelées pour une meilleure maîtrise des facteurs clés de l'hygiène.
- Etre capable de reproduire l'obligation apprise pendant la formation de l'obligation de formaliser.

Méthodes et moyens pédagogiques

Qualification Intervenant(e)(s)

Formateur spécialisé dans le domaine

Méthodes et modalités d'évaluation

Test des connaissances acquises et délivrance d'une attestation de fin de formation