

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Code produit : 0HYA1 / Version : v2

ELEMENTS DE CONTEXTE

Arrêté du 5 octobre 2011 consolidée au 26 juillet 2016.
Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale

FINALITE DE LA FORMATION

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.

Obtenir l'attestation de suivi de formation avec numéro d'enregistrement ASFO GRAND SUD

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- 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 CONCERNE

Personnels d'entreprise de restauration commerciale ou collective
Métiers de bouche
Personne travaillant dans le secteur alimentaire

PREREQUIS

Aucun

MODALITES

Durée : 14 heures / 2 jours

Type : Présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques : Apports théoriques et pratiques, jeux de rôle, QCM, vidéo de présentation, supports informatique, livrets,

Echange avec les stagiaires pour faire le lien avec leurs postes de travail

Validation des acquis : QCM

Sanction de la formation : Attestation de fin de formation

Profil de l'intervenant : Formateur spécialisé dans le domaine

PROGRAMME

❖ 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.

LES + ASFO

Nos responsables pédagogiques et intervenants sont des experts reconnus dans leur métier.

Certification AFNOR selon le référentiel ISO 9001.