

Environnement Propreté Hygiène des locaux

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

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=12855>

Objectif

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur
A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en vigueur relative à l'hygiène en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale dans un plan de maîtrise sanitaire

Contenu

- Hygiène des denrées alimentaires :

Enjeux de la sécurité sanitaire
Introduction aux notions de dangers, de risques
Dangers microbiens, biologiques (allergènes), physiques, chimiques...

- Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :

Notion de déclarations, agréments
Principes de base du paquet hygiène, traçabilité, gestion des non conformités
Contrôles officiels...

- Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène :

Identifier les bonnes pratiques d'hygiène :

- o Hygiène des locaux et du personnel
- o Hygiène des approvisionnements, de la gestion des stocks
- o Hygiène de fabrication

Chaîne du froid, chaîne du chaud, températures de conservations, refroidissements...
Nettoyage et désinfection

Moyens de maîtrise, traçabilité et autocontrôles
Procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
Plan de Maîtrise Sanitaire
Éléments clés du plan de maîtrise sanitaire de son établissement
Fiches de traçabilité

Mise à jour en fonction de l'évolution de la réglementation.
Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche "Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale."

Dates

Entrées et sorties permanentes
Sessions 2019 / 2020 : nous contacter

Public

tout public
- Tout public souhaitant exercer une activité professionnelle en restauration commerciale
- Communiquer en langue française (niveau A2)

Durée

14 heures

Effectifs

4 - 12

Modalités

Cours du jour
Cours du soir
Collectif
Pédagogie adaptée aux handicapés
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieux

Belley - Lycée du Bugey
113 rue du 5ème RTM
01306 Belley CEDEX

Ferney Voltaire - Lycée international
Avenue des sports
01210 Ferney Voltaire

Lycée Joseph Marie Carriat
1 rue de Crouy BP 60 309
01011 Bourg-en-Bresse

Lycée Saint Exupéry
15 avenue Saint Exupéry BP616
01206 Bellegarde sur Valserine

Contact