

Hôtellerie-Restauration

Les règles d'hygiène alimentaire en restauration commerciale : Méthode HACCP

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=18861>

Objectif

Identifier les grands principes de la réglementation en vigueur relative à l'hygiène en restauration commerciale. Appliquer ces règles à son environnement professionnel. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. Mettre en place les mesures nécessaires pour pallier ces risques. Prévenir tout risque de contamination

Contenu

- Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration - Découverte et connaissances des maladies alimentaires - La contamination des aliments - La méthode HACCP : Origine et Evolution
μ Principes : Analyse, plan de maîtrise, outils de contrôle, suivi, traçabilité, correction Procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) - Hygiène alimentaire et marche en avant : Identifier les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir Identifier les bonnes pratiques d'hygiène : Hygiène des locaux et du personnel μ Hygiène des approvisionnements, de la gestion des stocks μ Hygiène de fabrication μ Marche en avant Chaîne du froid, chaîne du chaud, températures de conservations, de refroidissements, nettoyage et désinfection - L'autopsie d'une TIAC : Toxico-infection alimentaire collective
- Réglementation allergènes - Plan de maîtrise sanitaire

Prérequis

Savoir compter, lire, écrire et bien s'exprimer en français.
Tout public souhaitant exercer une activité professionnelle en restauration commerciale ou souhaitant approfondir ses connaissances et pratiques en hygiène et sécurité alimentaire.

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien
admission après test

Reconnaissance des acquis

Attestation de compétences
Attestation de formation.

Eligible au CPF

oui

Codification de l'offre

42752 - Cuisine
42793 - Hygiène sécurité hôtel restaurant

Date de mise à jour

14/12/2021

Dates

Du 14/01/2022 au 17/12/2022
1ère session : les 24 et 25/03/22
2nd session : les 23 et 24/05/22
3ème session : les 8 et 9/11/22

Public

tout public

Durée

14 heures
La formation est proposée sur une durée de 14H maximum

Effectifs

8 - 12

Modalités

Formation en présentiel
Individualisé
Collectif
Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieu

Vénissieux - Lycée Hélène Boucher
18 rue Rosenberg
69200 VENISSIEUX

Contact

Olga PINTO
0478788484
contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr

Coordonnées

GRETA CFA LYON MÉTROPOLE
41 rue Antoine Lumière
69372 Lyon CEDEX 08

Tel : 04 78 78 84 84
Fax : 04 78 78 84 94
contact.greta.lyonmetropole@ac-lyon.fr