

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Métiers et emplois visés :

Métiers de bouche, Professionnels de la restauration, Personnes travaillant dans le secteur de la restauration commerciale

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Saliarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

- 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

Contenu de la formation :

1. Aliments et risques pour le consommateur

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) des aliments;

- 1.2. ● 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément; ● 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentaire
- 2.2. Les outils de réglementation (réglementation communautaire en vigueur); ● 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail; ● 2.4. Les contrôles officiels; ● 3. Le plan de maîtrise sanitaire : d'hygiène et de sécurité des participants
- 3.1. Les BPH; ● 3.2. Les principes de l'HACCP; ● 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Modalités d'enseignement :

- 3.3. Les mesures préventives (autocontrôles et enregistrements);
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

(Objectifs et contenu établis à partir de l'Arrêté du 5 octobre 2011 consolidé par l'Arrêté du 13 juin 2016)

14 heures

Durée indicative en entreprise :

0 heures

Pré-requis :

- Aucun

Modalités d'admission :

- Aucunes

Niveau d'entrée :

Conseillé : sans niveau spécifique

Niveau de sortie :

sans niveau spécifique

Validations :

- Etre capable d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Etre capable d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Etre capable de mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Financement :

Financement individuel
Plan de développement des compétences

GRETA PORTES NORMANDES

Siège social : lycée Aristide Briand - 2, rue Pierre Séward - 27031 Évreux cedex
N° SIRET : 192 700 169 000 27 - N° de déclaration d'activité : 2827 01981 27
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Tarif de référence :

24€/heure

Lieu(x) de formation :

ALENCON

Accès Handicapés :

Antenne accessible en rez de chaussée et ascenseur à disposition. Le référent handicap de l'antenne se tient à la disposition des personnes en situation de handicap.

Prochaines dates :

Formation du 02/01/2024 au 31/12/2024

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Véronique SCHWIMMER

Téléphone : 02 33 27 44 64

Courriel : veronique.schwimmer@ac-normandie.fr