

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des 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 Introduction des notions de danger et de risque : **1.1.** Les dangers microbiens : **1.1.1.** Microbiologie des aliments ; **1.1.2.** Les dangers microbiologiques dans l'alimentation ; **1.1.3.** Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques. **1.2.** Les autres dangers potentiels. **2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :** **2.1.** Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément ; **2.2.** L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) ; **2.3.** L'arrête en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail ; **2.4.** Les contrôles officiels. **3. Le plan de maitrise sanitaire :** **3.1.** Les BPH ; **3.2.** Les principes de l'HACCP ; **3.3.** Les mesures de vérification (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*)

Méthodes et outils pédagogiques :

- Simulation à partir des sujets apportés par les participants et/ou proposés par le formateur ou par des GBPH restaurateurs
- Prise en compte des situations professionnelles spécifiques au milieu professionnel des participants

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

14 heures

Durée indicative en entreprise :

0 heures

Pré-requis :

- Aucun

Modalités d'admission :

- Aucune

Niveau d'entrée :

Conseillé : sans niveau spécifique

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

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

Tarif de référence :

24€/heure

Lieu(x) de formation :

FLERS

Accès Handicapés :

Le référent handicap de l'antenne se tient à la disposition des personnes en situation de handicap, de l'accueil jusqu'à la fin de la formation suivie.

Prochaines dates :

Formation du 03/01/2023 au 31/12/2023

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Véronique CHAMPIN
Téléphone : 02 33 98 48 50
Courriel : veronique.champin@ac-normandie.fr