



L'Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Pour être conforme à la réglementation, tout établissement de restauration commerciale est tenu d'avoir dans son effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en hygiène alimentaire (*Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011*).

Hydiet Conseil est enregistré auprès de la DRAAF PACA, pour pouvoir réaliser cette formation, sous le numéro 93 01964322013.

Public concerné

Gérants et employés des établissements de restauration commerciale :

- restauration traditionnelle
- cafétéria
- restauration rapide

Durée

2 jours (14h)

Lieu

- Dans votre établissement
ou

- En salle à Marseille, Arles, Istres, Aix-en-Provence

Nous contacter pour connaître les prochaines dates

Prix

1250€/groupe en intra
400€/personne en salle

Formateur

Stéphanie Jouve
Ingénieur agroalimentaire

Site Internet

www.hydietconseil.com

Participants

maximum 12

Contact

stephanie.jouveg@gmail.com
06 81 62 12 90

Devis gratuit

OBJECTIFS

- Connaître les grands principes de la réglementation sur l'hygiène en restauration commerciale
- Identifier et prévenir les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Organiser son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

PROGRAMME

1. Préparation de la formation :

Cas 1 : Formation dans votre établissement

Le formateur vient observer, dans votre établissement, le niveau de maîtrise de la sécurité des aliments pour chaque activité. Cette évaluation permettra de dégager les thèmes sur lesquels il faudra insister en salle

Cas 2 : Formation en salle en interentreprise

Quelques jours avant la formation, les stagiaires devront remplir un questionnaire qui permettra au formateur d'identifier les bonnes et mauvaises pratiques hygiène de l'établissement et pouvoir ainsi adapter le contenu de la formation.

2. Cours théoriques et pratiques

1. Les risques alimentaires

- Identification des différents types de risques
- Les monde des microbes et les Intoxications alimentaires
- Risques judiciaires et de communication négative

2. La réglementation en restauration commerciale

- Paquet hygiène
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Organismes de contrôles

3. Le contenu d'un Plan de Maîtrise Sanitaire

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Principes de l'HACCP
- Autocontrôles
- Traçabilité

METHODE PEDAGOGIQUE

Pédagogie participative alternant exposés et mises en situation.
Travaux pratiques : audit d'une cuisine, réalisation de documents d'autocontrôle sur ordinateur.
Support pédagogique remis au participant.

