

Domaine pro. RESTAURATION



## OBJECTIF GENERAL

Organiser et gérer des activités de restauration collective ou commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation, tout en permettant la satisfaction du client

## PUBLIC CONCERNE

Personnels de restauration collective et/ou commerciale

## PRE-REQUIS

Aucun

## DUREE

14 heures sur deux journées

## MODALITES

Intra ou inter-entreprises  
Dans nos locaux à Châbons ou Saint Jean de Bournay  
Dans les locaux de la structure

## DATES

Nous consulter

## CONTACT

[commercial@cneap.fr](mailto:commercial@cneap.fr)

04 74 59 79 79

## CONTENU DE LA FORMATION

### Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- Les autres dangers potentiels

### Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

### Le plan de maîtrise sanitaire

- Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire)
- Les Principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Les mesures de vérification
- Le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire) du secteur spécifié

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

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

## METHODES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques ; Etudes de cas ; Partage d'expériences

## PROFIL DES INTERVENANTS

Formateur expérimenté dans le domaine de la restauration commerciale et/ou de collectivité

## VALIDATION

Une attestation de formation sera remise aux stagiaires ayant suivi la formation avec assiduité.