

RESTAURATION

Hygiène alimentaire

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

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 l'entreprise

DATES

Nous consulter

CONTACT

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.