HYGIENE EN RESTAURATION

HYGIENE EN RESTAURATION

Ref. SA497

Durée :

2 jours (14 h.)

Les participants et leur pré-requis :

Toute personne d'établissement de restauration commerciale

L'organisation :

Lieu : A déterminer Occitanie

Dates : à déterminer

Horaires : 08h30 17h00

Coût par participant :

660 € HT
(792 € TTC)

Renseignements et inscriptions :

Sabine ACCO

LES OBJECTIFS :

Identifier les grands principes de la règlementation en relation avec la restauration commerciale.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES D'EVALUATION:

Alternances d'apports théoriques,
méthodologiques et exercices pratiques à l'aide du GBPH
- Etude de cas
- Des vidéos accompagnent la formation
- Mise en situation
- Remise de support pédagogique

Les bonnes pratiques d'hygiène seront évaluées sous forme de test

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin de formation

LE CONTENU DE LA FORMATION :

Les fondamentaux de la règlementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

- Le paquet hygiène : les règlements européens

- L'arrêté du 21 décembre 2009/ du 8 octobre 2013

- Les contrôles officiels : rôle, procédures et documents

Aliments et risques pour le consommateur

- Notion de danger et de risque

Les dangers microbiens

- Microbiologie des aliments

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- Les moyens de maitrise des dangers microbiologiques

- Les autres dangers potentiels (biologiques, chimiques, physiques, allergènes)

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- Les principes de l'HACCP

- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

- Le GBPH du secteur d'activité spécifié