

**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 réglementation 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 réglementation 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 maîtrise 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