

FORMATION CONTINUE



HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

A partir de 395€ nets de taxes.

100% classe virtuelle

Public visé : Restaurateurs, traiteurs, cafetiers, chefs de cuisine, cuisiniers, personnel de production culinaire, service de repas, petits-déjeuners, ...

Prérequis : Aucun prérequis

Accessibilité aux personnes handicapées
Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

Prochaines sessions

AULNOY-LEZ-VALENCIENNES

SESSION 1 : 17,18 juin

BEAUVAIS

SESSION 1 : 13,14 mai

SESSION 2 : 09,10 septembre

COMPIEGNE

SESSION 1 : 05,06 février

SESSION 2 : 01,02 juillet

(liste non exhaustive)

LAON

SESSION 1 : 04,05 avril

SESSION 2 : 03,04 juin

(liste non exhaustive)

LENS

SESSION 1 : 18,19 mars

SESSION 2 : 16,17 septembre

LEULINGHEM

SESSION 1 : 20,21 juin

SESSION 2 : 14,15 novembre

NOGENT-SUR-OISE

SESSION 1 : 11,12 mars

SESSION 2 : 10,11 juin

(liste non exhaustive)

ROUBAIX

SESSION 1 : 16,17 mai

SESSION 2 : 23,24 septembre

98%

DE TAUX DE
SATISFACTION

60

ANNÉES D'EXISTENCE
ET D'EXPÉRIENCE

450

FORMATIONS
DISPONIBLES

Objectifs

Acquérir une vision précise des notions de sécurité alimentaire
Respecter les règles du plan de maîtrise sanitaire et l'HACCP
Pérenniser ou mettre en place le plan HACCP dans son établissement pour être en conformité réglementaire. La formation est obligatoire dans la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire d'après l'arrêté du 8 juin 2006 et le règlement européen 852/2004.Chapitre XII et/ou le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

Les + de la formation

Formation répondant aux exigences réglementaires de l'arrêté du 05 octobre 2011, relatif à la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire, et l'arrêté du 8 juin 2006, relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale, ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Retrouvez toutes nos formations sur :

laho-formation.fr

Document généré le 03/2024

BESOIN D'ÊTRE CONTACTÉ(E) POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR UN DEVIS ?
APPELEZ NOTRE CONSEILLER pour un premier entretien GRATUIT et SANS ENGAGEMENT.

 **N° Vert 0 805 384 384** formationcontinue@laho-formation.fr





HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Contenu de la formation

1. La réglementation

- La réglementation en vigueur propre à l'activité et du paquet hygiène
- L'arrêté en vigueur et contrôles officiels (Organismes de contrôles, modalités, conséquences)
- Les attentes des consommateurs
- Le GBPH et les mesures d'organisation prévention

2. Identification des différents types de dangers

- Dangers biologiques : microorganismes, mode de développement
- Dangers physiques : Les corps étrangers
- Dangers chimiques
- Les allergènes (réglementation INCO)
- Les conséquences d'une contamination et d'une intoxication alimentaire

3. Les bonnes pratiques d'hygiène et les documents associés

- Matériel et milieux : nettoyage et désinfection, entretien en maintenance, sanitation
- Méthode : la chaîne du froid, opération spécifique (cuisson, surgélation etc...), Procédures de prévention en cuisine, de la réception des marchandises à la livraison des plats, mise en œuvre de la marche en avant
- Matière première : durée de vie et critères de fraîcheur
- Main d'œuvre : hygiène et tenue du personnel (BPH)

4. La traçabilité, la gestion des non conformes, procédures de retrait rappel

- Exemple de gestion de traçabilité ascendante et descendante
- La notion de conformité et les moyens de traitement des non conformités
- Retrait rappel : procédure spécifique et gestion avec les autorités





HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Contenu de la formation

5. Présentation de l'HACCP

- Définition de l'HACCP
- L'HACCP dans les réglementations, les arrêtés et les normes
- Comprendre les enjeux de la méthode

6. Méthodologie HACCP

- Détails et explication des sept principes
- Comprendre les 12 étapes de l'HACCP selon le codex alimentarius.
- Les documents de l'HACCP.

7. L'HACCP en pratique

- Comment constituer une équipe HACCP
- Description et utilisation du ou (des) produit(s)
- Elaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication
- Vérification et validation du ou (des) diagramme(s)
- Procéder à l'analyse des risques
- Identifier et classer les Points Critiques (CCP)
- Définir les PrPo (pré-requis opérationnel)
- Etablir les limites / seuils critiques pour chaque PC
- Création de documents d'enregistrement

8. La traçabilité, la gestion des non conformités

- Notion de traçabilité : comment la garder ? à quoi cela sert-il ?
- Comment détecter et qui informer des non conformités ?
- Retrait rappel : définition, présentation de la procédure interne.





HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Modalités, méthodes et outils pédagogiques

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques : études de cas
Remise d'un support pédagogique

Résultats attendus

- Pérenniser ou mettre en place le plan HACCP dans son établissement pour être en conformité réglementaire

La formation HACCP est obligatoire dans la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire d'après l'arrêté du 8 juin 2006 et le règlement européen 852/2004. Chapitre XII et /ou le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

Modalités d'évaluation

Evaluation finale et une attestation est remise à chaque salarié si l'évaluation satisfait aux exigences de la formation

Modalités de financements

Cap Emploi, Entreprise, Opérateurs de Compétences (OPCO), Particulier, Pôle Emploi

Intervenants

Expert dans le domaine HACCP - Hygiène alimentaire

Modalités et délai d'accès

Aucun prérequis

