

FORMATION CONTINUE



HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

A partir de 395€ nets de taxes.

100% présentiel

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

Prérequis : Sans niveau spécifique

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

Prochaines sessions

BEAUVAIS

SESSION 1 : 09,10 septembre

COMPIEGNE

SESSION 1 : 04,05 novembre

LAON

SESSION 1 : 02,03 septembre

LENS

SESSION 1 : 16,17 septembre

LEULINGHEM

SESSION 1 : 14,15 novembre

NOGENT-SUR-OISE

SESSION 1 : 07,08 octobre

ROUBAIX

SESSION 1 : 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 07/2024

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

La réglementation

- Présentation du paquet hygiène
- La réglementation en vigueur propre à l'activité
- Les attentes des consommateurs

Identification des différents types de dangers

- Dangers biologiques : les principaux microorganismes, milieu de mode de développement de ceux-ci
- Dangers physiques : les corps étrangers
- Dangers chimiques
- Les allergènes

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Présentation des 5M (matière, matériel, méthode, milieu, main d'œuvre)
- Les locaux et les matériaux
- La maîtrise de la chaîne du froid
- L'entretien et la maintenance
- La sanitation
- Le nettoyage et la désinfection
- L'hygiène du personnel

Pratique : vérification des affichages, lave-mains, stockages produits entretiens et nettoyage de poste

Présentation de l'HACCP

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





HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Contenu de la formation

Méthodologie HACCP

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

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

La traçabilité, la gestion des non conformités

- Présentation des 5M (matière, matériel, méthode, milieu, main d'œuvre)
- Les locaux et les matériaux
- La maîtrise de la chaîne du froid
- L'entretien et la maintenance
- La sanitation
- Le nettoyage et la désinfection
- L'hygiène du personnel

Pratique : vérification des affichages, lave-mains, stockages produits entretiens et nettoyage de poste





HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Modalités, méthodes et outils pédagogiques

Mise en situation Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques

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

Processus d'évaluation des acquis tout au long de la formation Etre titulaire du certificat Evaluation de fin de formation individuelle par le formateur

Modalités de financements

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

Intervenants

- Une équipe de consultants formateurs experts dans le domaine

