



Formation obligatoire depuis le 1er octobre 2012, adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Objectifs :

- acquérir les connaissances et les capacités nécessaires pour identifier les mesures à mettre en œuvre afin de garantir la microbiologie des aliments dans le respect de la réglementation en vigueur ;
- acquérir les connaissances et les capacités nécessaires pour gérer les risques sanitaires liés à l'activité commerciale en intégrant les outils de la réglementation en vigueur ;
- savoir identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale ;
- savoir mettre en œuvre ces grands principes ;
- intégrer la méthodologie pour mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire.

Public :

Professionnels issus du secteur CHR ou/et transformés sur place et destinés à la vente.

Compétences visées :

- savoir identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale ;
- savoir mettre en œuvre ces grands principes ;
- intégrer la méthodologie pour mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire.

Notre offre :

FORMATION INTÉGRÉE DANS LE DISPOSITIF ACTIONS COLLECTIVES DU FAFIH POUR LES ENTREPRISES DE MOINS DE 50 SALARIÉS.

Le Fafih prend en charge le coût pédagogique de la formation et participe aux frais annexes à hauteur de 100 Euros par jour et par salarié versés à l'entreprise à l'issue de la formation.

Les plus pédagogiques :

Animateur : Nos formateurs sont choisis pour leurs expertises métiers, leurs compétences pédagogiques et leur connaissance de l'entreprise.

Méthodes :

Une pédagogie interactive favorisant l'acquisition des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Nos salles sont équipées d'outils multimédias et interactifs et de tous matériels en lien avec la thématique traitée.

Validation / Certification :

Attestation de formation

Éligible au CPF : code 170707

INFORMATION

2 jours

€ 440 € net

440 € net

Session(s) à Le Mans

- 10 et 11 février 2020
- 24 et 25 avril 2020
- 21 et 22 septembre 2020
- 23 et 24 novembre 2020



Eligible au CPF

Valérie Moutel

Téléphone : 02 43 21 58 12

formation.continue@lemans.cci.fr

CCI Le Mans Sarthe - Pôle Formation continue

7 avenue des Platanes

72100 Le Mans



Programme :

Aliments et risques pour le consommateur :

- introduction des notions de dangers et de risques : définition de chaque notion ;
- les dangers microbiens : la microbiologie des aliments ;
- le monde microbien ;
- le classement de ces éléments en fonction de leur caractère utile ou nuisible ;
- les conditions de leur multiplication, de leur survie et de leur destruction ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments : les dangers microbiologiques dans l'alimentation ;
- les principaux pathogènes ;
- les toxi infections alimentaires collectives (TIAC) ;
- les associations pathogènes/ aliments : les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (matières premières, préparation, chaîne du froid, marche en avant dans le temps et dans l'espace, les manipulations, le transport, l'entretien, mise en pratique des Bonnes Pratiques d'Hygiène) ;
- les 3 autres dangers potentiels : dangers chimiques, physiques, biologiques ;
- les sources potentielles de contamination des aliments par les 5 M : Matière, Milieu, Matériel, Méthodes, Main-d'œuvre.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour les établissements de restauration commerciale (1^{er} volet) :

- l'hygiène des denrées alimentaires :
 - les principes de base du paquet hygiène,
 - la traçabilité et les non conformités,
 - les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures de la méthode HACCP.
- l'arrêté relatif aux règles sanitaires des activités de commerce de détail ;

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Selon les 5M (Matière / Milieu / Matériel / Méthode / Manipulateur) :

- les Bonnes pratiques d'Hygiène : les 5 éléments constitutifs
 - hygiène du personnel et des manipulations,
 - le respect des températures,
 - la durée de vie des produits,
 - la congélation / la décongélation,
 - l'organisation, la gestion des stocks,
 - le plan de nettoyage et de désinfection (PND).

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- les Bonnes pratiques d'Hygiène : les 5 éléments constitutifs (rappel) :
 - hygiène du personnel et des manipulations,
 - le respect des températures,
 - la durée de vie des produits,
 - la congélation / la décongélation,
 - l'organisation, la gestion des stocks.
- les 7 principes de la méthode HACCP et les 12 étapes de la mise en oeuvre ;
- les mesures de vérification ;
- le guide des bonnes pratiques du secteur de la restauration commerciale.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour les établissements de restauration commerciale (2nd volet) :

- les exigences du paquet hygiène ;
- la déclaration, l'agrément, la dérogation : présentation de chaque formalité ;
- les contrôles officiels :
 - les organismes de contrôle ;
 - les points essentiels contrôlés, la cible des observations ;
 - les suites données à un contrôle sanitaire : rapport, saisie, PV, mise en demeure, fermeture...