



Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité restauration commerciale (14h)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Acquérir les connaissances fondamentales des règles d'hygiène en matière de restauration commerciale (réglementation, risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en oeuvre des principes d'hygiène) et obtenir l'attestation réglementaire conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011. Certisure est un organisme de formation certifié, et enregistré auprès de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – DRAAF.

PUBLIC CONCERNÉ

Une personne dans l'effectif de la restauration commerciale doit avoir effectuée cette formation réglementaire, pour tous les autres, voir la formation HACCP.

PRÉ-REQUIS

- Lire et parler le français

DURÉE ET ORGANISATION

- 2 jours (14h), obligatoirement sur place
- Dates à déterminer avec l'organisme

LIEU DE LA FORMATION

- Centre de formation de Pézenas
- Centre de formation de Montpellier

TARIF

350,00 € Net (Plusieurs possibilités de financement)

CONTACTS CERTISURE

Tel 04.65.84.44.34

E-Mail contact@certisure.com

PROGRAMME 1ER JOUR

1. Aliments et risques pour le consommateur

- 1.1. Les dangers microbiens
 - 1.1.1. Microbiologie des aliments
 - 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- 1.2. Les autres dangers potentiels

PROGRAMME 2EME JOUR

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- 2.1. Notions de déclaration, agréments...
- 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- 3.1. Les BPH
- 3.2. Les principes de l'HACCP

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation hygiène alimentaire est d'une durée de 2 jours (14h) de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et se déroule obligatoirement sur place.

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Formatrice diplômée BTS Hôtellerie-restauration +12 ans d'expérience en restauration + exploitante d'un Food Truck pendant 3 années. La partie réglementaire est assurée par Florian DE VAULX, formateur titulaire du Master en droit des affaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation suivie d'un quiz final et délivrance de l'attestation réglementaire en hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale.