

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Réf. : QHSE/01 – 10/2025

CCI Formation Gers



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître les obligations de résultat et de moyen pour mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène. Savoir identifier les déviations pour prendre les mesures correctives adaptées

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

PROGRAMME

1. Aliments et risques pour le consommateur

- Les différents dangers
- Les dangers biologiques, y compris parasites
- Les mesures de maîtrise des dangers

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale -

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires

3. Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de surveillance et de vérification
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié
- La traçabilité

PROCÉDURES DE POSITIONNEMENT

Questionnaire ou grille d'auto-positionnement en amont de la formation



Dates

Nous consulter

Durée

2 jours soit 14 heures

Horaires

9h00-12h30 / 13h30-17h00

Modalité pédagogique

Présentiel

Lieu

Centre de formation Auch

Tarif

450 € HT (540 € TTC)



Public concerné

Toute personne travaillant au sein d'un établissement de restauration commerciale manipulant des denrées alimentaires.

Pré-requis

Savoir lire et écrire le français

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques, d'application sur les problématiques des participants et d'échanges d'expériences.
- Mise en situation, exercices pratiques, pédagogie participative

MÉTHODES D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis : Quiz de connaissances et mises en situation
- Évaluation des acquis à froid entre 3 et 6 mois
- Evaluation de la Satisfaction Stagiaire : Questionnaire d'Évaluation de la Satisfaction

PROFIL FORMATEUR

- Formateur expert dans le domaine concerné

Sanction de la formation

Attestation de formation et évaluation du niveau d'atteinte des objectifs pédagogiques

Délivrance de l'attestation de formation spécifique en «hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » imposée par les décrets et arrêtés du 12 février 2024