



## Formation en Hygiène Alimentaire des établissements de restauration commerciale

### La méthode HACCP

(Traditionnelle, rapide, cafétéria)

Formation  
obligatoire

**Prérequis :** Avoir un projet professionnel en restauration

**Public :** tout public adulte

#### Compétences visées

**Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :** utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

**Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;

#### PROGRAMME :

##### Aliments et risques pour le consommateur

Dangers microbiens

Microbiologie des aliments

Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel

Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

##### Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notions de déclaration, agrément, dérogation

L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail

Contrôles officiels

##### Plan de maîtrise sanitaire

Utilisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène(GBPH) du secteur d'activité concerné

Principes de l'HACCP

Mesures de vérifications du système documentaire

#### Méthodes techniques et pédagogiques :

Alternance de théorie et de pratique - Support pédagogique  
Mise en situation pratique des différentes mesures de prévention –

Matériel informatique, de vidéo projection et matériel technique nécessaire à la mise en situation

#### Référentiels :

Règlement européen 852-2004 du 29 avril 2004 : Paquet hygiène

Arrêté du 21 décembre 2009 : règles sanitaires  
GPH en restauration commerciale

#### Sanction de la formation :

Cette formation donne lieu à la délivrance d'une attestation de participation.

Une évaluation en fin de formation permet de mesurer l'atteinte des objectifs et la satisfaction des stagiaires

#### DATES 2019 :

30 et 31 **Janvier**

5 et 6 **Septembre**

9 et 10 **Mai**

6 et 7 **Novembre**

#### TARIFS :

**350.00€ HT** (420€TTC) **par personne**

Condition de réalisation : 4 à 10 stagiaires

#### CONTACT :

✉ 1, rue Jeanne d'Arc – 59350 Saint-André-lez-Lille

📧 [info@biorisk.fr](mailto:info@biorisk.fr) 📞 03 20 47 39 65

🌐 **web :** [www.biorisk.fr](http://www.biorisk.fr)



Nos formations sont reconnues pour leur qualité et permettent une prise en charge par les organismes paritaires.

**Datadock**  
Organisme **validé**  
et **référéncé**



**DRAAF - N° enregistrement :**  
**220127062016**

**SARL au capital de 10 000 euros**  
**R.C.S LILLE - N° SIRET : 753 107 523 00015**  
N°d'activité : 31 59 0815859