



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

Trimestriel : Nous contacter

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 📞 03 20 47 39 65

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

ACCESSIBILITE:

 location d'une salle accessible

 Adaptation des moyens de la prestation



**DRAAF - N° enregistrement :
220127062016**