

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

DURÉE

14 heures soit 2 jours

TARIFS

Inter entreprises : 392€ net de TVA
Intra entreprises : nous contacter

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

Partenaires



Objectifs

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. Programme constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation, ainsi que d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation. Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

Programme

REFERENTIEL DE CAPACITES :**■ Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale**

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

■ Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

■ Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires

REFERENTIEL DE FORMATION, SAVOIR ASSOCIES :**Aliments et risques pour le consommateur**

- Introduction des notions de danger et de risque
- Les dangers microbiens
- Microbiologie des aliments :
 - ? le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
 - ? le classement en utiles et nuisibles ;
 - ? les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
 - ? la répartition des micro-organismes dans les aliments.
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - ? les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;

- ? les toxi-infections alimentaires collectives ;
- ? les associations pathogènes/aliments.

Moyens et méthodes pédagogiques

- Apports théoriques, cas pratiques
- Démarches déductives et inductives
- Mises en situations
- Individualisation de la formation

Evaluation

- Évaluations modulaires
- Attestation de formation