

# FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

## RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE



2 jours (14h)



440 TTC / personne  
2 200 TTC groupe (max 12)



Format :  
Distanciel visio



Validation :  
5 ans (conseillé)

**Évaluation et certificat  
de formation**



### Public

Personnel intervenant dans la fabrication et transformation des aliments en restauration commerciale



### Format Distanciel

En Visio conférence / classe virtuelle  
En live avec votre formateur  
14 heures de formation



### Pédagogie

Supports de cours écrits /Documents techniques  
Quizz / Vidéos  
Pédagogie interactive  
Formateur Ingénieur Qualité, Santé sécurité au travail spécialisé en hygiène alimentaire



### Evaluation / validation

1 épreuve théorique QCM



### Certification

Répondant à l'article L233-4 du code rural et de la pêche maritime prévoit une **obligation de disposer d'un personnel formé** dans le domaine de l'hygiène alimentaire au sein des établissements de restauration commerciale.



### Validité

Conseillée tous les 5 ans

## OBJECTIFS :

- Comprendre les risques liés aux préparations alimentaires
- Rappel des bonnes pratiques professionnelles et de la méthodologie HACCP
- Prendre conscience de son rôle
- Respecter les procédures mises en place
- Donner du sens à la traçabilité nécessaire aux opérations alimentaires.

## PROGRAMME

### ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Principes de l'HACCP
- Notions de risques et de dangers / Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques, parasites)
- Les autres dangers potentiels (allergènes)

### FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

- Règlementation en vigueur
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Principes de traçabilité
- Les contrôles officiels

### PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié
- Les BPH et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (Matières première)
- Les BPH et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (Main d'œuvre)
- Les BPH et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (Méthode)
- Les BPH et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (Matériel et Milieu)
- Les mesures de vérification (traçabilité) / la mise en place du système documentaire

### LES POINTS FORTS DE CETTE FORMATION :

Approche pratico-pratique en partant de l'expérience des stagiaires.

Réalisation d'un plan d'action individuel afin de mettre en place une démarche d'amélioration continue.

#### INSCRIPTION / INFORMATION

Fabrice CARRETEY  06 59 76 55 45

Patricia ITURRIOZ  06.98.87.45.50

Mail : [formation@fase-elearning.fr](mailto:formation@fase-elearning.fr)