



OBJECTIFS : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale et mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.



Public visé

Toute personne travaillant dans les métiers de bouche ; professionnels de la restauration et les personnes travaillant dans le secteur alimentaire



Pré-requis

18 ans d'âge minimum.
Compréhension du français nécessaire à l'application des instructions



Nombre de participants

12 personnes maximum par session



Durée

14h soit 2 jours



Intervenant(s)

Formateur spécialisé



Attribution finale

Attestation individuelle + attestation réglementaire spécifique en hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale (Cerfa DRAAF)

TEMIS Formation est un organisme de formation enregistré auprès de la DRAAF pour délivrer le CERFA réglementaire

A. – Référentiel de capacités :

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

B – Référentiel de formation, savoirs associés :

Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque. Les dangers microbiens

- Microbiologie des aliments
- Les dangers *microbiologiques* dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des *dangers microbiologiques*

- Les moyens de maîtrise des *dangers microbiologiques* ;
- Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques et biologiques

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- **L'hygiène des denrées alimentaires** (réglementation communautaire en vigueur) :
 - ✓ principes de base du paquet hygiène ;
 - ✓ la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
 - ✓ **les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)** et les procédures fondées sur le **Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**.
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels : Direction Départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ; grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ; suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Le plan de maîtrise sanitaire :

Les BPH : l'hygiène du personnel et des manipulations ;

- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

Les principes de l'**HACCP**.

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

Le **GBPH** du secteur d'activité spécifié.



Méthodes et Moyens Pédagogiques

Formation théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique. Adaptation du cours à la problématique des stagiaires. Déroulé du support de cours sur ordinateur et diffusé par vidéoprojecteur



Documents Pédagogiques

Remise d'un support pédagogique illustré de 78 pages selon la norme NF V01-015 .



Suivi / Évaluation

Questionnaire de connaissance



Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous demandons de le préciser à l'inscription. Nous pourrions ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil et vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions en accord avec votre employeur.

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° 11 94 07451 94 auprès du préfet de région d'Île de France

Sarl au capital de 101 000 € - RCS Paris 510 602 808

Siège : 41/45 Boulevard Romain Rolland 75014 PARIS - **Administratif :** 79/83 Rue Benoit Malon 94250 GENTILLY

Tel : 01.47.40.10.10 - formation@temis.fr

Retrouvez nos centres et nos calendriers sur notre site internet : www.temis-formation.fr