



Formation hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Déterminer des objectifs concrets et réalistes et déterminer un plan d'actions adéquat

 Présentiel ou en classe à distance  2 jours / 14 heures à distance  Certifiante

 Prérequis Aucun

 Pour qui Personne travaillant dans le secteur du « Café Hôtel et Restaurant »
Personnes travaillant dans le secteur alimentaire
Créateur d'entreprise dans le secteur « Café Hôtel et Restaurant »
et alimentaire

Objectifs

Découvrez au travers de notre **formation certifiante** les grandes lignes de la **Formation HACCP – Hygiène alimentaire, Secteur Restauration – 100% online**. Pour cela, vous apprendrez comment :

- Comprendre la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire
- Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques
- Numéro ROFHYA : 040116362019 auprès de la DAAF de La Réunion

Les points forts de la formation

Analyser **les risques sanitaires**, respecter les **règles d'hygiène et maintenir la chaîne du froid au quotidien** font partie intégrante des **métiers de la restauration**. Ces **3 grands sujets** sont abordés à travers cette formation. Vous serez également en capacité d'**appliquer la nouvelle réglementation française et européenne** en matière d'hygiène et d'analyser les dangers et les risques liés à la **sécurité alimentaire**.

Programme de formation

Appréhender les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, comment limiter les risques de contamination

- Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
- Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
- Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires
- Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection).
- Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)

Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration

- Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène alimentaire
- Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte
- Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP

Introduction à la formation HACCP : Présentation du « paquet hygiène »

- Appréhender le contenu du paquet hygiène dans le cadre du HACCP et les objectifs du paquet hygiène
- Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire
- Le principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité
- Élaboration du système documentaire de surveillance
- Fiches de contrôle à réception des marchandises
- Fiches de contrôle des températures des chambres froides
- Fiches de contrôle de refroidissement
- Fiches de contrôle de la distribution
- Les plannings de nettoyage/désinfection
- Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)
- Installation des procédures : Annexes et fiches de contrôle
- Explication du fonctionnement du système documentaire

Ressources pédagogiques

Équipe pédagogique : Quelles sont les compétences de nos formateurs ?

Nous sommes Certifié QUALIOPI.

Ressources techniques et pédagogiques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation (en inter ou intra entreprise).
- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Pour plus d'informations contactez nous | France: 01 71 11 96 91 | Réunion: 0262 666 631