

Modalités de la formation

Durée > 2 journées (14 heures)

Dates >

- les 19 et 20 avril 2017
- les 11 et 12 octobre 2017

Lieu de formation > Lycée Chaptal
chemin des Justices - QUIMPER

Validation > **Attestation de formation spécifique** en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, portant le n° d'enregistrement par la DRAAF.

Prix > 210 Euros

Possibilités de prise en charge

Salariés des entreprises de -50 salariés de l'hôtellerie, la restauration et des activités de loisirs > dans le cadre des Actions collectives 2016, le Fafih finance le coût de la formation (sous réserve que l'entreprise soit à jour de ses contributions) et participe aux frais annexes de formation

Salariés > CPF (voir la CPNE de la branche professionnelle) - Plan de Formation Entreprise

Demandeurs d'emploi > SPP saisonniers

Chefs d'entreprise > se rapprocher du Point Accueil Agefice [à la CCI] ou de votre OPCA



Contact



Patrick BOLZER
Conseiller en formation continue

Christine NOUY
Assistante commerciale

QUIMPER

Lycée Thépot - 5 rue Ile de Bréhat - BP 81414 - 29104 QUIMPER Cedex
T. 02 98 90 15 18 [touche 2] - greta.agquimper@ac-rennes.fr

Greta de Bretagne Occidentale - 03-10-16 - Dépliant Hygiène alim. ind. 07

Hygiène alimentaire en restauration commerciale



Le Greta est agréé par le Ministère de l'Agriculture pour mettre en oeuvre la formation conduisant à l'attestation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Depuis le 1er octobre 2012, [décret n°2011-731 du 24 juin 2011] les établissements de restauration commerciale sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire. Fixée par arrêté ministériel, la durée de cette formation est de 14 heures.



Public

Toute personne travaillant dans le secteur de la restauration commerciale ou de collectivité.



Objectifs

- Etre capable d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Etre capable d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Etre capable de mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.



Contenu de la formation

1. Aliments et risques pour le consommateur introduction des notions de danger et de risque.

1.1 Les dangers microbiens

1.1.1 Microbiologies 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 micro-organismes
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2 Les dangers micro biologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- les toxi-infections alimentaires collectives
- les associations pathogènes / aliments.

1.1.3 Les moyens de maîtrise des dangers micro biologiques :

- la qualité de la matière première
- les conditions de préparation
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- l'hygiène des manipulations
- les conditions de transport
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2 Les autres dangers potentiels

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- dangers physiques (corps étrangers...)
- dangers biologiques (allergènes...).



Contenu suite

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- 2.1 Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- 2.2 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).
- 2.3 L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- 2.4 Les contrôles officiels
 - direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de la santé
 - grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
 - suite de l'inspection : rapport, saisie, procès verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire

- 3.1 Les BPH :
 - l'hygiène du personnel
 - 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.
- 3.2 Les principes de l'HACCP
- 3.3 Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- 3.4 Le GBPH du secteur d'activité spécifié.



Sont réputés avoir satisfait à l'obligation de formation

- les détenteurs de diplômes ou titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au RNCP, dont la liste figure en annexe de l'arrêté du 25 novembre 2011.
- les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant.