

# FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

<b>PROGRAMME</b>	Formation 2 jours EN PRESENTIEL- 14 HEURES INTER ENTREPRISES – 6 à 15 participants
<b>TARIFS :</b> 329€ NET DE TAXE	<p><b>M E T H O D E</b> Support audiovisuels, ateliers : mises en situation, quizz, exercices pratiques, r e m i s e d e d o c u m e n t s .</p> <p><b>A N I M A T E U R S</b> F o r m a t e u r s s p é c i a l i s é s .</p>
<p><b>PUBLIC :</b></p> <p>Depuis le 1er octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration commerciale (Restauration traditionnelle, Cafétérias et libres-services, Restauration de type rapide) doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.</p> <p><b>OBJECTIFS :</b></p> <p>Cette formation permet aux salariés concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle. La formation est adaptée à l'activité du restaurant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Aliments et risques pour le consommateur</b> INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUE Les dangers microbiens Les autres dangers potentiels</li>   <li>■ <b>Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)</b> Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail Les contrôles officiels</li>   <li>■ <b>Le plan de maîtrise sanitaire</b> Les bonnes pratiques d'hygiène Les principes de l'HACCP Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements). Le GBPH du secteur d'activité</li> </ul> <p><b>VALIDATION DE LA FORMATION :</b></p> <p>Test d'évaluation des connaissances Remise d'une attestation de formation</p>