

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et qualité alimentaire en restauration

Méthode HACCP

CPF

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE



Objectif de formation

A l'issue de la formation vous serez capable d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration, d'évaluer les pratiques professionnelles et vérifier leur conformité par rapport à la réglementation, participer à la mise en place de la méthode HACCP système d'analyse des dangers (conformément à l'obligation de formation en matière d'hygiène décret 2011-731 du 24/06/2011)

Objectif(s) pédagogique(s)

Acquérir les connaissances réglementaires en hygiène et sécurité alimentaire appliquées à la restauration et les connaissances de la méthode HACCP (système d'analyse des dangers). Identifier les risques et dangers alimentaires lors d'un processus de production culinaire.

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Modalités d'entrée

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration : salarié, dirigeant, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

2 Jour(s) dont 14 Heure(s) en centre

Tarif(s)

500 € par stagiaire

Compléments tarif :

Subvention TPE - 11 salariés,
Conseil Régional de Bretagne

Adresse

Saint Brieuc - CCI Formation
16 rue de Guernesey,
22000 Saint-Brieuc

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/cotes-armor>

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Alternance d'apports théoriques et de mises en application pratique. Méthode participative. A partir des cas pratiques apportés par les participants mise en situation. Positionnement de sortie fait par le formateur

Modalités pédagogiques

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Qualifications des formateurs

Formateur expert en hygiène alimentaire ayant une expérience significative dans des établissements hôteliers-restaurants et dont les compétences d'animation sur cette thématique sont validées par notre service pédagogique. Dans le cadre de la démarche qualité de la CCI, le formateur communique annuellement les actions mises en place ou les formations suivies contribuant au développement de ses compétences.

Langue(s) d'enseignement


Français

Services pratiques

 Accès handicapé

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nos conseillers sont à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

 Cafétaria de la CCI , restaurants et restaurant d'entreprise à proximité

 Ligne de bus 10 ou 80 pour la liaison avec le centre-ville et la gare SNCF Parking privé disponible

Les sessions



Saint-Brieuc

- 6 et 13 décembre 2021
- 7 et 14 février 2022
- 9 et 10 mai 2022
- 27 et 28 juin 2022
- 19 et 20 septembre 2022
- 15 et 16 novembre 2022
- 5 et 12 décembre 2022

Les plus

- Centre de formation agréé DRAAF

Les sessions

Saint-Brieuc

- 6 et 13 décembre 2021
- 7 et 14 février 2022
- 9 et 10 mai 2022
- 27 et 28 juin 2022
- 19 et 20 septembre 2022
- 15 et 16 novembre 2022
- 5 et 12 décembre 2022

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et qualité alimentaire en restauration

Méthode HACCP

Programme

Comprendre la réglementation

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) : les 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 contrôles permanents et ciblés, suites de l'inspection (rapport, saisine, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...)

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

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

Identifier les risques alimentaires pour le consommateur

Les dangers microbiologiques chimiques et physiques : le monde microbien, 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

Les intoxications alimentaires : les principaux pathogènes d'origine alimentaire, les toxi-infections alimentaires collectives, les associations pathogènes/aliments

Les autres dangers potentiels : les dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...), physiques (corps étrangers...), les dangers biologiques (allergènes...)

Les autocontrôles : la qualité de la matière première, les conditions de préparation, la chaîne du froid et 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

L'interprétation des résultats d'analyses microbiologiques

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

L'hygiène du personnel et des locaux - La méthode de travail

La gestion des matières premières

Mettre en oeuvre les bonnes méthodes de travail et la gestion des matières premières

Mettre en place la traçabilité - Appliquer les principes de la méthode HACCP

Gérer les non-conformités

Les sessions



Saint-Brieuc

- 6 et 13 décembre 2021
- 7 et 14 février 2022
- 9 et 10 mai 2022
- 27 et 28 juin 2022
- 19 et 20 septembre 2022
- 15 et 16 novembre 2022
- 5 et 12 décembre 2022



En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/12/2021

Intitulé : Formation spécifique en matière
d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des

établissements de restauration commerciale

Code CPF : 237098
HORVAT Nathalie
de répertoire spécifique : 898
nathalie.horvat@cotesdarmor.cci.fr

CCI Formation Côtes d'Armor - N° SIRET 182 200 055 000 16 - N° d'activité 5322P001722
16 rue de Guernesey, - 22000 Saint-Brieuc
Tél. : 02 96 78 62 20 - anne-marie.talibart@cotesdarmor.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/cotes-armor>

 CCI Formation
Bretagne