

Formation Spécifique à l'Hygiène Alimentaire

Pour les établissements de restauration commerciale

(Décret du 24 juin 2011 et arrêté du 5 octobre 2011)

Les métiers de l'Hôtellerie Restauration

Objectif :

Permettre à des personnels d'entreprises de restauration commerciale d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Public : salariés et exploitants de la restauration traditionnelle

Durée du module : 14 h

Validation :

Attestation de formation spécifique conformément à la réglementation en cours



Programme (conforme au référentiel de l'arrêté du 5 octobre 2011)

Référentiel de capacités

1. 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

2. 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.

3. 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.

Référentiel de formation

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

- 1.1. Les dangers microbiens.
 - 1.1.1. Microbiologie des aliments
 - 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- 1.2. Les autres dangers potentiels

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

- 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- 2.4. Les contrôles officiels

3. Le plan de maîtrise sanitaire

- 3.1. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- 3.2. Les principes de l'HACCP.
- 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- 3.4. Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié.