

Formation organisée à distance



Objectifs

Objectif général de la formation :

- Professionnaliser les différents acteurs de la formation pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour **organiser et gérer leurs activités** dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation tout en permettant la **satisfaction du client**.

Objectifs pédagogiques visés :

- ✓ **Les risques au sein des aliments**
 - Repérer et examiner les risques physiques, chimiques et biologiques,
 - Considérer les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- ✓ **Les fondamentaux de la réglementation**
 - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture,
 - Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle,
 - Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- ✓ **Le plan de maîtrise sanitaire**
 - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire,
 - Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène,
 - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues,
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires,
 - Connaître la nécessité des autocontrôles.

À l'issue de la formation, un support pédagogique sera remis aux participants ainsi qu'une **attestation de formation où le n° ROFHYA est apposé**.

Public concerné

Restaurateur, Chef de cuisine, Traiteur, Véhicules-boutiques, Food-truck, Auto-entrepreneur en cuisine.

Organisation

- **Aucun pré-requis**
- **Durée** : 14 heures à distance avec un accompagnement personnalisé
- **Formatrice** : Séverine CANON, ingénieur de formation en hygiène et sécurité des denrées alimentaires dans le secteur de l'agro-alimentaire
- **Tarifs** : Consulter le site web

Programme 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. Microbiologie des aliments
 - 1.1.2. Les dangers microbiologiques
 - 1.1.3. Les moyens de maîtrise de ces dangers
- 1.2. Les autres dangers potentiels
- 1.3. Etude de cas : Réaliser la méthode des 5M

2. Les fondamentaux de la réglementation

- 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires par la réglementation communautaire
- 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- 2.4. Les contrôles officiels
- 2.5. Etude de cas : Réalisation d'une inspection sanitaire

3. Le plan de maîtrise sanitaire

- 3.1. Les BPH - Etude de cas : Déterminer les BPH à mettre en place
- 3.2. Les 7 principes de l'HACCP - Etude de cas : Mettre en place les principes de l'HACCP
- 3.3. Les mesures de vérification
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié « Restaurateur »