PROGRAMME

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Le CFA FIH 88 FORMATION est agréé par la DRAAF de Lorraine sous le n° 440024052017

PUBLIC CONCERNÉ : Tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire

PRÉ REQUIS : Aucun

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES : A l'issu du stage, les stagiaires seront capables de :

- **Identifier les grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- **Mettre en œuvre** les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

  - Utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH)
  - Organiser la production et le stockage des aliments
  - Mettre en place les mesures de prévention nécessaire
  - Savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées

Taux d'acquisition : 99%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 99%

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Participative à travers des cas concrets
- Les stagiaires seront encadrés par un chef de cuisine à hauteur de 2 h par session de 7 h soit 4 h sur les 14 h de formation. Celui-ci mettra en évidence la nécessité des autocontrôles et de leur organisation. Suivra ensuite la mise en situation d'un autocontrôle au sein du restaurant. Il interviendra également sur le contenu du plan de maitrise sanitaire

CONTENU DE LA FORMATION

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les différents dangers
- Les dangers biologiques
- Les mesures de maîtrise des dangers

FONDAMENTAUX DE LA RÈGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (règlementation communautaire et nationale en vigueur)
- Arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Principes de l'HACCP
- Mesures de surveillance et de vérifications (autocontrôles et enregistrements)
- GBPH du secteur d'activité spécifié et les mesures spécifiques qu'il détaille
- Traçabilité

DATE & LIEU

2 jours / 14heures
INTRA ou INTER entreprise. La formation se déroulera dans une salle de réunion pour la partie théorique et la pratique se déroulera à l'intérieur des cuisines de l'établissement accueillant le groupe de stagiaire. Nous avons une convention de location de salle de réunion et de laboratoire de cuisine (plateaux techniques) avec les établissements RELAIS DE VINCEY à Vincey et l'établissement BEST WESTERN LA FAYETTE à Epinal

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test à l'entrée et à la sortie de la formation - Enquête de satisfaction

À L'ISSUE DE FORMATION SERA DÉLIVRÉE

- L'attestation de fin de formation
- Attestation de conformité DRAAF

VALIDATION DE LA FORMATION

Test d'évaluation des connaissances. Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire