

Maitriser l'hygiène alimentaire en restauration commerciale

Réf. QUA0068

Objectifs

A l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale.

Les compétences « métier » qui seront mises en pratique préalablement à l'ouverture de l'établissement sont définies comme suit :

- Identifier les aménagements et les pratiques qui engendrent des risques sanitaires,
- Evaluer l'organisation et l'efficacité de l'entreprise en matière d'hygiène,
- Identifier les risques liés à une insuffisance d'hygiène dans l'entreprise,
- Planifier son plan d'améliorations,
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec l'hygiène alimentaire.

Prérequis nécessaires

Bonne compréhension de la langue française (écrit, oral) et connaissances arithmétiques de base

Public concerné

Pour toute personne œuvrant dans la restauration commerciale

Contenu pédagogique

Principes et bonnes pratiques d'hygiène alimentaire adaptés à l'activité des établissements de restauration commerciale

n° d'enregistrement au répertoire ROFHYA 750318072022

Action permettant aux établissements de restauration commerciale de satisfaire positivement à l'article L233-4 du code rural et de la pêche maritime qui prévoit une obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire au sein des établissements

de restauration commerciale.

- Jour 1 -

Les formalités

- La déclaration d'activité
- Le contexte de la formation
- L'agrément
- La dérogation à l'obligation d'agrément

Les dangers pour la santé du consommateur

- Les dangers microbiologiques
- Les dangers physiques
- Les dangers chimiques
- Les allergènes

Le paquet hygiène : principe de base du paquet hygiène et dispositif réglementaire en vigueur, le plan de maîtrise sanitaire

- Jour 2 -

Les bonnes pratiques d'hygiène

- L'hygiène des manipulateurs
- Le nettoyage et la désinfection
- L'organisation du travail
- La traçabilité
- La disposition des postes de travail
- La vérification à la réception et à l'utilisation
- La maîtrise du froid
- Le rangement rationnel
- Le stockage en réserve sèche
- La cuisson
- Le refroidissement
- Les dispositions relatives à la décongélation
- Le réchauffage
- La gestion des déchets et des poubelles

La CCI Charente-Maritime se réserve le droit d'adapter les informations de cette fiche.

La CCI Charente-Maritime est un organisme de formation enregistré sous le numéro 75 17 02698 17, certifié Qualiopi.

Contact : competencesetformation@charente-maritime.cci.fr - 05 46 84 70 92 ou 05 46 00 53 85 - www.competencesetformation.fr

Consultez les CGV dans la rubrique Infos Pratiques sur le site www.competencesetformation.fr

Fiche pédagogique éditée le 9 avril 2024 - Page 2/4

- La lutte contre les nuisibles
- Les autocontrôles

Les contrôles officiels et la gestion de crise

Durée

2 jours pour un total de : 14 heures

Sessions (dates, lieux, prix)

- 22 au 29 avril 2024 à Saint georges d'oleron : 510.00 € net de taxe
- 10 au 17 juin 2024 à Royan : 510.00 € net de taxe
- 11 au 18 juin 2024 à La rochelle : 510.00 € net de taxe
- 16 au 23 septembre 2024 à Saintes : 510.00 € net de taxe
- 30 septembre au 7 octobre 2024 à Jonzac : 510.00 € net de taxe
- 1 au 8 octobre 2024 à La rochelle : 510.00 € net de taxe
- 5 au 12 novembre 2024 à Rochefort : 510.00 € net de taxe
- 2 au 9 décembre 2024 à Royan : 510.00 € net de taxe

Effectifs

Mini : 3 - Maxi : 12

Intervenants

Florence MARCHAL, conseillère environnement et sécurité, Olivier BELLANGER et Arnault CRUSSARD, conseillers en développement touristique

Moyens pédagogiques / Méthodes mobilisées

Outils mis à disposition des participants :

- Copie des supports pédagogiques présentés au cours du module
- Copie du Règlement CE 852/2004
- Copie de l'arrêté du 21 décembre 2009
- Classeur avec modèles de fiches d'enregistrement (fiche de suivi médical, fiche de non-conformité, contrôles à réception, plan de nettoyage des locaux, des équipements,

La CCI Charente-Maritime se réserve le droit d'adapter les informations de cette fiche.

La CCI Charente-Maritime est un organisme de formation enregistré sous le numéro 75 17 02698 17, certifié Qualiopi.

Contact : competencesetformation@charente-maritime.cci.fr - 05 46 84 70 92 ou 05 46 00 53 85 - www.competencesetformation.fr

Consultez les CGV dans la rubrique Infos Pratiques sur le site www.competencesetformation.fr

Fiche pédagogique éditée le 9 avril 2024 - Page 3/4

suivi plan de nettoyage, relevé de température, suivi de refroidissement, de congélation, de décongélation, plan de lutte contre les nuisibles) pour constituer son plan de maîtrise sanitaire

Equipements : vidéo projecteur, paperboard

Modalités de certification et évaluation des compétences

Avant la formation : évaluer les connaissances initiales des bénéficiaires. Pendant la formation, évaluation de la progression dans l'acquisition des connaissances. Après la formation, évaluation à chaud de la satisfaction. Evaluation à froid, à + de 6 mois, des pratiques et de la satisfaction.

Modalités d'accès public handicapé

Dans le cadre des formations, la CCI Charente-Maritime s'engage à accueillir les publics handicapés sans discrimination et à mettre en œuvre, en fonction des besoins des personnes handicapées, des adaptations pédagogiques, matérielles et organisationnelles, nécessaire à la prise en compte du handicap, par nos propres moyens et/ou avec l'aide du réseau idoine

Indicateurs-clés de la formation

Nombre de bénéficiaires formés (2018-06/2023) : 400 taux d'obtention de l'attestation de formation : 100%

Taux de satisfaction : 91.54%

Nombre d'avis : 194