

## Hygiène alimentaire des établissements de restauration Commerciale

### Hybride 10h en e-learning + 4h de pratique

#### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer le risque sanitaire de l'activité de préparation et vente de denrées alimentaires en restauration dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques professionnelles

#### PROGRAMME

- ✓ **Introduction**
  - Contexte et enjeux de la formation
- ✓ **Dangers**
  - Dangers physiques, chimiques et allergènes...
- ✓ **Réglementation et contrôles officiels**
  - « Le Paquet Hygiène » et détail du règlement européen (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires...
- ✓ **Bonnes pratiques d'Hygiène (BPH)**
  - Moyens de maîtrise par les 5M/ Bonnes pratiques d'hygiène générales (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection...) et les points de maîtrise (congélation, refroidissement...) ...
- ✓ **Traçabilité et la gestion des produits non conforme et des non-conformités**
  - Méthode et Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- **Cas pratique (4 heures) : Mise en place de l'hygiène alimentaire à partir d'une recette**
- ✓ **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**
  - Construction d'un plan de maîtrise sanitaire selon les procédures mises en place en fonction...
- ✓ **Règles spécifiques**
  - Mentions obligatoires concernant l'information aux consommateurs (origine viande bovine...) ...

#### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques illustrés de cas pratiques

#### FORMATEUR

Formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de l'hygiène alimentaire

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis à l'entrée et à la sortie de la formation. Quizz/exercices ...

Délivrance de l'attestation réglementaire en hygiène alimentaire

#### ACCESIBILITÉ

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter

#### LES +

- 10h de théorie de chez soi
- Acquisition des connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à son secteur d'activité

#### PUBLIC

Tout public et particulièrement les salariés et dirigeants TPE-PME

#### PRÉREQUIS

Aucun

#### LIEUX DE FORMATION

75 : Paris 12<sup>ème</sup>  
 77 : Chelles, Meaux, Melun, Provins  
 78 : Versailles, Mantes  
 91 : Evry, Étampes  
 92 : Nanterre  
 93 : Bobigny  
 94 : Saint Maur  
 95 : Cergy

#### DATES

Disponibles sur le site

#### TARIF

Tout public : 350€ nets de taxe (- 20% pour les abonnés PASS CMA LIBERTÉ)

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint)

#### CONTACT

Tél : 3006

#### DÉLAI D'ACCÈS

Candidature 48h avant le 1er jour de formation sous réserve :

D'un entretien de positionnement et de la vérification d'éventuels Pré-requis.

Des effectifs minimum et maximum pouvant être accueillis.

Délai de réponse 48h

Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Île-de-France  
 72-74, rue de Reuilly - 75 592 Paris cedex 12

SIRET : 130 027 972 00012

Enregistré sous le NDA 11756120375  
 Cet enregistrement ne vaut pas agrément de L'Etat.