Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Formation continue - Module inter-entreprises

En vertu du décret 2011-731 du 24 juin 2011 et des textes associés, vous devez, en tant qu'établissement de restauration commerciale, compter dans vos effectifs au moins une personne qui, soit :
* détient un diplôme délivré après le 1er janvier 2006,
* possède une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire,
* peut justifier d'une formation à l' hygiène alimentaire.
L'INSTITUT AGRO Rennes-Angers vous accompagne pour répondre à cette obligation de formation.

LES +
DE LA FORMATION

- Formation pouvant être dispensée dans vos locaux et précisément adaptée à vos besoins
- Approches pratiques concrètes
- Unique : prélèvements microbiologiques sur place / analyse
- Plan de maîtrise sanitaire adapté à votre établissement réalisé à la suite d'une simulation d'inspection de vos locaux...

Durée : 2 jour(s) - 16h

Session(s)

Publics concernés
Restauration traditionnelle (NAF 56.10A); Cafétérias et autres libres-services (NAF 56.10B); Restauration de type rapide (NAF 56.10C); sites mobiles-véhicules boutiques-installations saisonnières; cafétérias en GMS...; salons de thé; restaurants des hôtels-clubs vacances-bateaux croisière-cures thermales; fermes auberges; traiteurs avec mange debout; associations préparant des...

Pré-requis
Aucun

Responsables(s) et intervenant(s)
Michel GAUTIER

Nombre de participants
10 maximum

Objectifs pédagogiques

* Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
* Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
* Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale par un plan de maîtrise sanitaire (PMS) adapté à votre établissement
Numéro d'enregistrement Institut Agro Rennes-Angers au répertoire ROFHYA : 53 0239 04 2021
Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale, conformément aux exigences de l'arrêté du 13/06/2016 modifiant l'arrêté du 05/10/2011 et de la note de service...

Programme

* Aliments et risques pour le consommateur
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; les toxi-infections alimentaires collectives ; associations pathogènes/aliments
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première ; les conditions de préparation ; la chaîne du froid et du chaud ; la séparation des activités ; l'hygiène des manipulations ; les conditions de transport ; entretien des locaux et du matériel
- Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques, biologiques)

* Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène ; traçabilité et gestion des non-conformités ; les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le HACCP
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels : DDCSPP, agence régionale de santé ; grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ; suites de l'inspection

* Le plan de maîtrise sanitaire
- Les BPH : l'hygiène du personnel et des manipulations ; le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ; les durées de vie ; les procédures de congélation/décongélation ; l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- La méthode HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Mis à jour le : 17/10/2024

Contacts

Service Alternance et Formation Continue
tél : +33 (0)2 23 48 55 26
fc.rennes-angers@institut-agro.fr

Informations et inscription

Inscription via le site internet : https://formationcontinue.institut-agro-rennes-angers.fr
Les demandes d'inscription sont possibles jusqu'à 1 mois avant le début de la formation.
Formation ouverte sous réserve d'un nombre minimum d'inscrits
* Tarif en vigueur, révisé annuellement