



FORMATION

« HYGIENE ALIMENTAIRE EN ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE »

Formation répondant au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 sur l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale.

OBJECTIFS GENERAUX :

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer un établissement de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène alimentaire conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Répondre à l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale conformément au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2011

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- 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 œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

DUREE DE LA FORMATION : 14 heures

PUBLIC CONCERNE : tout professionnel qui exerce ou souhaite exercer une activité de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres-services, restauration de type rapide)

PREREQUIS : aucun

OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES :

- Formation animée à l'aide d'un support informatique.
- Formation participative autour d'études de cas et de mises en situation.
- Explications de tous les principes en utilisant l'exemple des établissements de restauration dans lesquelles travaille(nt) le(s) stagiaire(s) en formation.

REALISATION DE LA FORMATION : formation en présentiel ou distanciel

PREALABLE A LA FORMATION :

Entretien téléphonique pour identifier les besoins de chaque stagiaire

MODALITES D'EVALUATION :

- Questionnaire d'acquisition des connaissances
- Questionnaire de satisfaction de la formation
- Attestation remise en fin de formation

PROGRAMME DE FORMATION :

(Conformément à l'arrêté du 5 juin 2011 définissant le cahier des charges de la formation)

1. Aliments et risques pour le consommateur : introduction des notions de danger et de risque
 - 1.1. Les dangers microbiens
 - 1.2. Les autres dangers potentiels
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 - 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
 - 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - 2.4. Les contrôles officiels
3. Le plan de maîtrise sanitaire
 - 3.1. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - 3.2. Les principes de l'HACCP
 - 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
 - 3.4. Le Guide Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié

TARIF : 420€ TTC par stagiaire (prise en charge possible selon votre statut – formation non éligible au CPF depuis le 1^{er} janvier 2023)

DELAI D'ACCES : la formation peut se dérouler sous un délai de 1 mois en fonction des contraintes.

ACCESSIBILITE : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les conditions d'accueil et d'accès sont à définir lors de l'inscription.

FORMATEUR : Juliette ARDOIN SANCHEZ

Ingénieur agroalimentaire, consultante formatrice en hygiène et sécurité alimentaire

Contacts pour toute inscription ou informations complémentaires :

Juliette ARDOIN SANCHEZ – J.A.S CONSULTING

06 29 63 01 93 ou contact@jasconsulting.fr

www.jasconsulting.fr



Date de mise à jour : 27.02.2023

Juliette ARDOIN SANCHEZ – J.A.S Consulting, votre partenaire en hygiène et sécurité alimentaire

N° SIRET : 814 277 494 00024 - TVA FR 67 841277 494 - APE 7022 Z

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°846 916 131 69 auprès du préfet de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Enregistrement au répertoire ROFHVA Auvergne-Rhône-Alpes n°84 0355 37 2018