



FORMATION

« MAITRISE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION »

OBJECTIFS GENERAUX :

- Améliorer la mise en conformité de l'établissement dans son processus qualité
- Actualiser les connaissances des collaborateurs dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Répondre à l'obligation de formation en hygiène alimentaire conformément au règlement (CE) 852/2004

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

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

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
- Identifier les grands principes de la réglementation
- Identifier le contenu d'un PMS
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

DUREE DE LA FORMATION : 7 heures

PUBLIC CONCERNE : tout professionnel qui exerce une activité de restauration

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

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 :

1. Aliments et risques pour le consommateur
 - 1.1. Le danger microbien
 - 1.2. Le danger chimique
 - 1.3. Le danger physique
 - 1.4. Le danger allergène
2. Le contexte réglementaire
 - 2.1. La réglementation communautaire
 - 2.2. Les dispositions nationales
 - 2.3. Les contrôles officiels
3. Le contenu du plan de maîtrise sanitaire
4. L'HACCP et les BPH
 - 4.1. L'HACPP
 - 4.2. Les BPH

TARIF : 350€ HT par stagiaire (prise en charge possible selon votre statut)

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 : 20.06.2023

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