



FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

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



OBJECTIFS DE FORMATION :

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.

DUREE DE LA FORMATION :

14 heures

PUBLIC CONCERNE :

Tout professionnel qui exerce ou souhaite exercer une activité de restauration.

NIVEAU DE CONNAISSANCE PREALABLE REQUIS :

Aucun prérequis nécessaire, hormis la maîtrise de la langue française.

MODALITES D'INSCRIPTION :

Formation en intra ou inter-entreprises.
De 2 à 8 personnes.

MODALITES 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.

MODALITES D'EVALUATION :

- Fiche de positionnement à l'entrée de la formation.
- Questionnaire d'acquisition des connaissances et questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation en fin de session.

SANCTION DE FORMATION :

Remise d'une attestation de formation nominative.

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

COUT : 350 € HT/stagiaire, possibilité de tarif forfaitaire pour les formations intra-entreprises.

FORMATEUR : Juliette ARDOIN SANCHEZ, ingénieur agroalimentaire, consultante formatrice en hygiène et sécurité alimentaire.

Nous contacter 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



[contact.jasconsulting](https://www.facebook.com/contact.jasconsulting)



Juliette ARDOIN SANCHEZ – J.A.S Consulting – 52 rue du 8 mai 1945, 69330 Meyzieu

N° SIRET : 814 277 494 00016 - 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

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