



PERSPECTYS

1 Rue Lefèbvre
83500 LA SEYNE SUR MER
formation@perspectys.fr
0652906953



FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Cette formation vous permettra d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer votre activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction de vos clients.

Durée : 14 heures (2jours)

Tarif : 350€ HT

Profils des stagiaires

- Demandeurs d'emploi
- Créateurs d'entreprises dans le domaine de la restauration commerciale
- Métiers de bouche,
- Professionnels de la restauration
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu de la formation

JOUR 1

1^{ère} Demi-journée

ALIMENT ET RISQUE POUR LE CONSOMMATEUR

- Les différents dangers :
 1. Les dangers biologiques : Microbiologie des aliments
 2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les mesures de maîtrise des dangers

2^{ème} Demi-journée

LES FONDEMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires



PERSPECTYS

1 Rue Lefèbvre
83500 LA SEYNE SUR MER
formation@perspectys.fr
0652906953



- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

JOUR 2

1^{ère} Demi-journée

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Les bonnes pratiques d'hygiène BPH
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de surveillances et de vérification
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille
- La traçabilité

2^{ème} Demi-journée

MISE EN SITUATION AVEC MANIPULATION DU MATERIEL : MOYENS DE MAINTIEN DE L'HYGIÈNE

- Le système documentaire de surveillance,
- Les fiches de contrôle,
- Le contrôle à réception des marchandises, assurer la traçabilité,
- L'enregistrement des températures,
- Le refroidissement rapide et la remise en température,
- Le contrôle des huiles de friture,
- Le planning de nettoyage et de désinfection,
- Les équipements : maintien des règles d'hygiène,
- Mise en conformité des locaux,
- Evaluation HACCP.

**TEST DE VALIDATION DES COMPETENCES ACQUISES
ATTESTATION DE FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES
ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE DELIVREE EN FIN DE STAGE**

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formateur (trice) diplômé(e) et expérimenté (e) depuis 17 ans

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation



PERSPECTYS

1 Rue Lefèbvre
83500 LA SEYNE SUR MER
formation@perspectys.fr
0652906953



- Documents supports de formation projetés et écrits
- Exposés théoriques
- Etudes de cas concrets
- Formation en présentiel
- Les contenus des formations évoluent en tenant compte des nouvelles prescriptions réglementaires
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Attestation de fin de formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Feuille de présence émargée par demi-journée
- Formulaires d'évaluation de la formation

Effectif de groupe

Une à douze personnes maximums

Modalités de la formation

Lieux : En organisme de formation / Dans vos locaux

Date : Selon vos disponibilités

Modalités :

- La formation peut être financée en fonds propres.
- Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO.
- Formation éligible au CPF.

Pour plus d'informations, nous vous accompagnons dans vos choix et la gestion administrative.

Modalités d'accès à la formation

Pour vous inscrire à cette formation contacter :

Laëtitia PIEDESAX : 06.52.90.69.53 – laetitia.px@perspectys.fr

Vous êtes en situation de handicap : contacter Madame SAILHAN Sylvie au 09-81-08-22-46

NB : 98% des clients ont été satisfaits des prestations de formation de PERSPECTYS
100% des clients ont obtenu leur habilitation à la formation **HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE**

Date du document 21/01/2019

Mise à jour le 03/05/2023

Mise à jour le 26/05/2024