SOLIMAGO
Partenaire conseil et formation QHSE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE à l'ACTIVITÉ des ÉTABLISSEMENTS de RESTAURATION COLLECTIVE

CODE : F-HQ-RES

Public

Tout salarié amené à manipuler des denrées alimentaires au sein de son entreprise ou de son établissement

Prérequis

Aucun

Effectifs

De 4 à 10 personnes

Durée

14 heures (2 jours)

Méthodes pédagogiques

Alternance entre formation théorique, apprentissage et exercices d'application.

Les exercices d'application concernant l'analyse des risques en matière d'hygiène alimentaire se feront sur les situations réelles de travail de l'entreprise ou de l'établissement. L'objectif est d'être au plus près de la réalité et du contexte de l'entreprise ou de l'établissement.

Méthodes d'évaluation

Évaluation formative : seuls les candidats ayant suivi la totalité de la formation et reconnus aptes à mettre en œuvre l'ensemble des compétences attendues pourront prétendre à l'obtention d'une attestation de formation

Les formateurs de SOLIMAGO Conseil et Formation possèdent les qualifications requises pour dispenser cette formation

Cette formation est obligatoire pour tous les établissements de restauration collective (décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2012). Elle vise à acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec restauration collective
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective

Contenu

Domaines de compétences 1

1. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur), Paquet Hygiène, Traçabilité, Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
2. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, Les contrôles officiels

Domaine de compétences 2

1. Les dangers microbiens, et leurs moyens de maîtrise
2. Les autres dangers potentiels : dangers chimiques, dangers physiques, allergènes

Domaine de compétences 3

1. Les BPH:
   - L'hygiène du personnel et des manipulations
   - Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
   - Les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale)
   - Les procédures de congélation/décongélation
   - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
2. Les principes de l'HACCP
3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
4. Le GBPH du secteur de la Restauration

3 chemin de Pandellé, 64450 THEZE
SARL SOLIMAGO
Conseil et Formation QHSE
06 63 03 46 66
SIRET : 898 303 821 00018
Code NAF : 7022Z
contact@solimago.fr
N° de déclaration d'activité : 75640499764
N° RCS FILIA-MAIF 7284318N