



## Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Objectif général	Public	Prérequis	Accessibilité aux PSH
Savoir organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restaurateurs</li> <li>Salariés de la restauration</li> <li>Demandeurs d'emploi</li> </ul>	Aucune connaissance particulière préalable	Nous contacter pour une analyse de votre besoin d'adaptation ou de réorientation vers un partenaire. Présentiel :

Formules			
Modalités pédagogiques	Intra (distanciel ou présentiel, au sein de vos locaux) - en semaine & en journée	Inter (présentiel, groupe de 6 minimum, au sein de nos locaux) - en semaine & en journée	FOAD via notre plateforme elearning
Durée	14 heures		
Tarif	Devis sur demande		120 euros HT
Financement	Possible via CPF, Pôle Emploi (nous contacter pour un conseil sur le financement)		
Délai d'accès	Au minimum 14 jours entre la demande et le démarrage de la formation		
Formateur(rice)	Près de 10 ans d'expérience dans le domaine de l'hygiène alimentaire		

Objectifs	Contenu de la formation (adaptable selon besoins)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier les obligations légales et réglementaires</li> <li>Identifier les risques en hygiène alimentaire</li> <li>Mettre en œuvre les principes d'hygiène alimentaire dans son établissement</li> </ul>	Présentation - Tour de table Nuage des attentes  <b>Introduction</b> <b>Partie 1 : Les obligations réglementaires et responsabilités</b> 1) Rappels réglementaires et présentation guides professionnels 2) Démarches d'agrément ou de déclaration en lien avec l'activité 3) Présentation des contrôles officiels 4) Responsabilités des professionnels (risque pénal, sanitaire, commercial) <b>Partie 2 : Identifier les dangers</b> 1) Bases de la microbiologie alimentaire, milieu bactérien. 2) Les dangers microbiologiques dans l'alimentation 3) Le risque chimique : des substances fréquemment présentes mais nocives 4) Le risque physique : des corps étrangers à maîtriser. 5) Le risque biologique et allergènes <b>Partie 3 : Analyser les dangers</b> 1) Présentation de la méthode HACCP 2) La méthode des 5M <b>Partie 4: Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène</b> 1) Hygiène du personnel 2) Hygiène des locaux 3) Hygiène de fabrication 4) Les durées de vie <b>Partie 5 : Procéder aux contrôles</b> 1) Les autocontrôles réglementaires 2) La traçabilité Le GBPH  <b>Conclusion</b> <b>Test d'évaluation de la formation Évaluation de la satisfaction</b>
Matériels pour présentiel	
Ordinateur formateur Supports de formation dématérialisés Tableau / Vidéo projecteur	
Matériels pour distanciel	
Ordinateur formateur Ordinateur stagiaire, internet, micro, caméra Supports de formation dématérialisés Solution ZOOM	
Méthodes	
Découverte Participative Échanges Applicative	
Modalités d'évaluation	
<b>Amont :</b> Test de positionnement	
<b>Pendant :</b> Évaluation continue avec appréciation du formateur sur assiduité, participation, implication	
<b>Validation de formation</b> QCM (avec 75% de conformité minimale) Attestation de formation remise si validation de la formation	
<b>Satisfaction</b> A chaud : Questionnaire A froid : Questionnaire ou Trustpilot	



## Nous contacter



06.60.10.52.23



info@faerformation.fr



<https://www.fajerformation.fr>



**Aurélia MAXIMIN**  
Référente administrative,  
pédagogique, commerciale,  
handicap

