

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

| | |
|--|---|
| <p>Financement</p> <p>Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif</p> <p>Organisme responsable et contact</p> <p>CCI - DORDOGNE BEATRICE SAVY 05.53.35.80.54 b.savy@dordogne.cci.fr</p> <p>Accès à la formation</p> <p>Publics visés :</p> <p>Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarié(e) Actif(ve) non salarié(e)</p> <p>Sélection :</p> <p>Entretien</p> <p>Niveau d'entrée requis :</p> <p>Sans niveau spécifique</p> <p>Conditions d'accès :</p> <p>ETRE MAJEUR - PARLER ET COMPRENDRE LA LANGUE FRANCAISE</p> <p>Prérequis pédagogiques :</p> <p>Non renseigné</p> <p>Contrat de professionnalisation possible ?</p> <p>Non</p> | <p>Objectif de la formation</p> <p>? identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : • identifier et répartir les responsabilités des opérateurs • connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) • connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire • connaître le paquet hygiène • connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation; 2. ? Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale: • utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité • organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues • mettre en place les mesures de prévention nécessaires • savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.</p> <p>Contenu et modalités d'organisation</p> <p>1. Aliments et risques pour le consommateur : 1.1. différents dangers : – dangers chimiques (détecteurs, désinfectants, nitrates...) ; – dangers physiques (corps étrangers...) ; – dangers allergènes ; – dangers biologiques ; 1.2. dangers biologiques, y compris parasites : 1.2.1. Microbiologie des aliments : – le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures); leurs toxines le cas échéant – le classement en utiles et nuisibles ; – les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; – la répartition des micro-organismes dans les aliments ; – Les autres dangers biologiques (parasites) ; 1.2.2. dangers microbiologiques dans l'alimentation : – les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; – les tox-infections alimentaires collectives ; – les associations pathogènes/aliments ; 1.3. mesures de maîtrise des dangers : – la qualité de la matière première ; – les conditions de préparation ; – la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; – la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; – l'hygiène des manipulations ; – les conditions de transport ; – l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection); 2. fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) : 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982); 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) : – principes de base du paquet hygiène ; – la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ; – les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) 2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ; 2.4. contrôles officiels : – direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ; – les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations ; – les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations</p> <p>...</p> <p>Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné</p> <p>Validation(s) Visée(s)</p> <p>Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - Sans niveau spécifique</p> <p>Et après ?</p> <p>Suite de parcours</p> <p>Non renseigné</p> |
|--|---|

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|--------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------|---------------|-----|-----------|
| 00222106 | du 26/04/2021 au 03/05/2021 | Coulounieix-Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | | | |
| 00230883 | du 14/06/2021 au 28/06/2021 | Coulounieix-Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | | | |
| 00230714 | du 21/06/2021 au 28/06/2021 | Coulounieix-Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | | | |
| 00253119 | du 29/11/2021 au 06/12/2021 | Coulounieix-Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | | | |
| 00258614 | du 21/02/2022 au 28/02/2022 | Coulounieix-Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | | | |

| | | | | | |
|-----------------|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|---|
| 00302735 | du 13/06/2022 au 20/06/2022 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00348523 | du 15/06/2022 au 16/06/2022 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00321596 | du 12/09/2022 au 13/09/2022 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00312171 | du 10/10/2022 au 17/10/2022 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00327421 | du 28/11/2022 au 05/12/2022 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00339975 | du 27/02/2023 au 06/03/2023 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00348281 | du 31/03/2023 au 07/04/2023 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00348760 | du 15/06/2023 au 16/06/2023 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00345613 | du 22/06/2023 au 23/06/2023 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00371917 | du 12/07/2023 au 31/12/2023 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00427747 | du 01/01/2024 au 31/12/2024 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00556881 | du 01/01/2025 au 31/12/2025 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |
| 00659950 | du 01/01/2026 au 31/12/2026 | Coulounieix- Chamiers (24) | CCI - DORDOGNE | MON COMPTE FORMATION |  |