

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

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CCI - DORDOGNE
BEATRICE SAVY
05.53.35.80.54
b.savy@dordogne.cci.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

ETRE MAJEUR - PARLER ET
COMPRENDRE LA LANGUE FRANCAISE

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

? 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.

Contenu et modalités d'organisation

1. Aliments et risques pour le consommateur : 1.1. différents dangers : – dangers chimiques (détergents, 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 toxi-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

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - **Sans niveau spécifique**

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

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		MON COMPTE FORMATION	FPC
00230883	du 14/06/2021 au 28/06/2021	Coulounieix-Chamiers (24)	CCI - DORDOGNE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00230714	du 21/06/2021 au 28/06/2021	Coulounieix-Chamiers (24)	CCI - DORDOGNE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00253119	du 29/11/2021 au 06/12/2021	Coulounieix-Chamiers (24)	CCI - DORDOGNE		MON COMPTE FORMATION	FPC
00258614	du 21/02/2022 au 28/02/2022	Coulounieix-Chamiers (24)	CCI - DORDOGNE		MON COMPTE FORMATION	FPC

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