

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ESQSE
SOLABERRIETA
06.82.31.90.42
esqse.elisabeth@gmail.com

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
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucun.

Prérequis pédagogiques :

Aucun.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Être capable de : - Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation, - Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène de sa Profession, - Mettre en pratique les Bonnes Pratiques d'Hygiène au quotidien.

Contenu et modalités d'organisation

La réglementation en restauration commerciale : - Evolution des réglementations française et européenne, - Les responsabilités sanitaires, commerciales et pénales, - Le plan de maîtrise sanitaire (PMS), - Le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), - Les contrôles officiels. Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : - Notion de danger et de risque, - Les dangers microbiens : bactéries, virus, levures et moisissures, les conditions de multiplication, de survie, ..., - Les dangers chimiques (détergents, désinfectants, etc.), physiques (corps étrangers, etc.) et biologiques (allergènes, etc.), - Les toxo-infections alimentaires collectives (TIAC). Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : - Utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) de votre secteur d'activité, - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues, - Mettre en œuvre les mesures de prévention nécessaires. - Les matières premières et les conditions de préparation, - La chaîne du froid et la chaîne du chaud, - Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps, - L'hygiène des manipulations et les conditions de transports, - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection), - Stockage des produits, - Organisation du nettoyage et de la désinfection, - La traçabilité, - Les mesures de vérification : traçabilité, températures, nettoyage, - Les durées de vie : DLC, DDM. Etude de votre projet ou de votre secteur d'activité : - Conception, aménagement, équipement, matériel, produits de nettoyage, etc, de votre projet ou votre secteur d'activité, - Les pratiques exemplaires dans votre secteur d'activité, - Les procédures de congélation, de décongélation, de retrait à mettre en place, - L'organisation, le rangement et la gestion des stocks, - Votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), - Vos mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements), - Le GBPH de votre secteur d'activité.

Commentaires sur la durée hebdomadaire En présentiel ou à distance. Possibilité d'adapter cette action de formation selon votre situation. Des sessions sont programmées et sont ouvertes à l'inscription.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale - Sans niveau spécifique

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Possibilité de poursuivre cette action de formation par les formations suivantes : comment réaliser son plan de maîtrise sanitaire (PMS) ? et/ou mettre en place un système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon l'ISO 22000 et/ou IFS version 7.

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|--------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------|---------------|----------------------|-----------|
| 00427624 | du 01/01/2024 au 31/12/2024 | Saint-Geours-de-Maremne (40) | ESQSE | | MON COMPTE FORMATION | FPC |
| 00427845 | du 15/02/2024 au 16/02/2024 | Bénése-Maremne (40) | ESQSE | | MON COMPTE FORMATION | FPC |
| 00427846 | du 03/10/2024 au 04/10/2024 | Saint-Geours-de-Maremne (40) | ESQSE | | MON COMPTE FORMATION | FPC |
| 00507792 | du 23/10/2024 au 24/10/2024 | Saint-Geours-de-Maremne (40) | ESQSE | | MON COMPTE FORMATION | FPC |

00507793du 01/01/2025 au
31/12/2025Saint-Geours-
de-Maremne
(40)

ESQSE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00507794du 20/01/2025 au
21/01/2025Saint-Geours-
de-Maremne
(40)

ESQSE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00507795du 27/03/2025 au
28/03/2025Saint-Geours-
de-Maremne
(40)

ESQSE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00507796du 26/05/2025 au
27/05/2025Saint-Geours-
de-Maremne
(40)

ESQSE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00507797du 26/06/2025 au
27/06/2025Saint-Geours-
de-Maremne
(40)

ESQSE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC

00507798du 13/10/2025 au
14/10/2025Saint-Geours-
de-Maremne
(40)

ESQSE

MON
COMPTE
FORMATION

FPC