

Maitriser l'hygiène alimentaire en restauration commerciale

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CCI 17
Anais PITOR
05.46.84.11.80
a.pitor@charente-maritime.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 :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Bonne compréhension de la langue française (écrit, oral) et connaissances arithmétiques de base. Public concerné Pour toute personne œuvrant dans la restauration commerciale

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale. Les compétences « métier » qui seront mises en pratique préalablement à l'ouverture de l'établissement sont définies comme suit : 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. Mettre en œuvre 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

Principes et bonnes pratiques d'hygiène alimentaire adaptés à l'activité des établissements de restauration commerciale La CCI 17 est autorisée à dispenser cette formation par la DRAAF selon l'arrêté préfectoral du 15 juillet 2024. Cette formation est conforme à l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. - Jour 1- 1. Aliments et risques pour le consommateur 1.1 Les différents dangers -Dangers chimiques -Dangers physiques -Dangers allergènes 1.2 Dangers biologiques -Les microbiologie des aliments -Les dangers biologiques -Les Bactéries 1.3 Les mesures de maîtrise des dangers 2. Formalités et réglementation 2.1 Déclarations, agrément, dérogation -Déclaration de manipulation de DAOA -Agrément et Dérogation à l'obligation d'agrément 2.2 L'hygiène des denrées alimentaires -Principes de base du paquet hygiène - Traçabilité et gestion des non-conformités -Arrêtés en vigueur -Les contrôles officiels Ateliers pratiques (2h) - Jour 2 - 3. Plan de Maîtrise Sanitaire = PMS 3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) -L'hygiène du personnel et des manipulations -Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement -Les durées de vie -Les procédures de congélation et décongélation -L'organisation, le rangement et la gestion des stocks -Le plan de nettoyage et désinfection -Le plan de lutte contre les nuisibles -L'approvisionnement en eau Les contrôles à réception et à expédition -L'affichages des allergènes à déclaration obligatoire et à l'origine des viandes 3.2 Les principes de l'HACCP 3.3 Les mesures de surveillance et de vérification 3.4 La Traçabilité Ateliers pratiques (2h)

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**

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00264512	du 02/01/2022 au 31/12/2022	La Rochelle (17)	CCI 17		Non éligible	
00264520	du 02/01/2022 au 31/12/2022	Royan (17)	CCI 17		Non éligible	
00264516	du 02/01/2022 au 31/12/2022	Saint-Jean-d'Angély (17)	CCI 17		Non éligible	
00264524	du 02/01/2022 au 31/12/2022	Jonzac (17)	CCI 17		Non éligible	
00264522	du 02/01/2022 au 31/12/2022	Rochefort (17)	CCI 17		Non éligible	

00327649	du 02/01/2022 au 31/12/2022	La Rochelle (17)	CCI 17	Non éligible	
00264533	du 02/01/2022 au 31/12/2022	Saintes (17)	CCI 17	Non éligible	
00327651	du 02/01/2022 au 31/12/2022	La Rochelle (17)	CCI 17	Non éligible	
00264521	du 03/01/2022 au 31/12/2022	Saint- Georges- d'Oléron (17)	CCI 17	Non éligible	
00327650	du 03/01/2022 au 31/12/2022	Saint- Georges- d'Oléron (17)	CCI 17	Non éligible	
00327643	du 02/01/2023 au 31/12/2023	Rochefort (17)	CCI 17	Non éligible	
00327646	du 02/01/2023 au 31/12/2023	Royan (17)	CCI 17	Non éligible	
00327648	du 02/01/2023 au 31/12/2023	Saintes (17)	CCI 17	Non éligible	
00327644	du 02/01/2023 au 31/12/2023	Jonzac (17)	CCI 17	Non éligible	
00327652	du 02/01/2023 au 31/12/2023	La Rochelle (17)	CCI 17	Non éligible	
00327647	du 02/01/2023 au 31/12/2023	Saintes (17)	CCI 17	Non éligible	
00327645	du 02/01/2023 au 31/12/2023	Saint-Jean- d'Angély (17)	CCI 17	Non éligible	
00327666	du 03/01/2023 au 31/12/2023	Saint- Georges- d'Oléron (17)	CCI 17	Non éligible	
00384553	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Jonzac (17)	CCI 17	Non éligible	
00384547	du 01/01/2024 au 31/12/2024	La Rochelle (17)	CCI 17	Non éligible	

00384549	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Royan (17)	CCI 17	Non éligible	
00384550	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Saint- Georges- d'Oléron (17)	CCI 17	Non éligible	
00384551	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Rochefort (17)	CCI 17	Non éligible	
00384548	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Saint-Jean- d'Angély (17)	CCI 17	Non éligible	
00384552	du 01/01/2024 au 31/12/2024	Saintes (17)	CCI 17	Non éligible	
00523752	du 01/01/2024 au 31/12/2025	La Rochelle (17)	CCI 17	Non éligible	