

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et
contact

ALVEA FORMATION
CHAPEAU Jérôme
04.99.63.32.90
direction@alveaformation-ifac.com

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client en restauration. – identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration – mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu et modalités d'organisation

Contenu de la formation (en conformité avec l'arrêté du 12 février 2024) : 1-Aliments et risques pour le consommateur : notions de danger et de risque (en ligne) • les dangers microbiens : ?microbiologie des aliments : monde microbien (bactéries, levures, virus), classement utiles/néfastes, conditions de multiplication, de survie et de destruction ?dangers microbiologiques dans les aliments: principaux pathogènes d'origine alimentaire, TIAC, associations pathogènes/aliments • Les autres dangers potentiels ?dangers parasites (anisakis, ténia, ...) ?dangers biologiques (allergènes) ?dangers physiques (corps étrangers intrinsèques et extrinsèques) ?dangers chimiques (détergents, médicaments, vernis, ...) 2-Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (en ligne) – notions de déclarations, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément – contrôles officiels : DDCSPP, ARS, grilles d'inspection, suites de l'inspection – principes de bases du paquet hygiène, plan de maîtrise sanitaire, principes de l'HACCP, traçabilité et gestion des non conformités 3-Les moyens de maîtrise des dangers (en ligne) ?hygiène des manipulateurs, ?nettoyage et désinfection, ?locaux, marche en avant, ?gestion des déchets et des poubelles, lutte contre les nuisibles ?vérifications à réception, ?stockage, températures de conservation, durées de vie (DLC et DDM), ?déconditionnement, tranchage, préparations ?friture, cuisson, maintien au chaud et refroidissement rapide, ?opérations spécifiques: congélation/décongélation, mise en conserve, mise sous vide, cuisson sous vide Synthèse, documents à mettre en place dans un PMS, modèles de documents modifiables, applications. 4-Ateliers pratiques (en présentiel)

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

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00343692	du 01/02/2023 au 31/12/2024	Bègles (33)	ALVEA FORMATION		Non éligible	
00508403	du 09/09/2024 au 30/09/2025	Bordeaux (33)	ALVEA FORMATION		Non éligible	