

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 CORREZE INISUP
Céline MIMILLE
05.55.18.94.32
cmimille@correze.cci.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Entretien téléphonique et/ou évaluation en amont de la formation.

Prérequis pédagogiques :

Maîtrise et compréhension de la langue française.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

A la fin de la formation, vous aurez les compétences nécessaires pour - 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

Contenu 1. Aliments et risques pour le consommateur : 1.1. Les différents dangers : - dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...); - dangers physiques (corps étrangers...); - dangers allergènes; - dangers biologiques; 1.2. Les 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. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : - les principaux pathogènes d'origine alimentaire; - les toxi-infections alimentaires collectives; - les associations pathogènes/aliments; 1.3. Les 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. Les 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. Les 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 **Mixte**

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
00599128	du 05/05/2025 au 31/12/2029	Brive-la- Gaillarde (19)	CCI CORREZE INISUP		Non éligible	