

Hygiène Alimentaire en établissement de restauration commerciale

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC
ADAM Iago
05.57.25.40.72
iago.adam@formation-lac.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

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Professionnel de la restauration

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 (responsabilité des opérateurs, obligations de moyen et de résultat, contenu du PMS, paquet hygiène, nécessité des autocontrôles et leur organisation) Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (utiliser le GBPH du secteur d'activité, organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiènes voulues, mettre en place les mesures de prévention, identifier les déviations et les corriger)

Contenu et modalités d'organisation

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR Les différents dangers Dangers chimiques (détecteurs, désinfectants, nitrates...) Dangers physiques (corps étrangers...) Dangers allergènes Dangers biologiques Les dangers microbiologiques, y compris parasites 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) Les dangers microbiologiques dans l'alimentation Les principaux pathogènes d'origine alimentaire Les tox-infections alimentaires collectives Les associations pathogènes/aliments 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) **TRAVAUX PRATIQUES EN CUISINE (2 heures) : LES MESURES DE MAÎTRISE DES DANGERS LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLÉE RESTAURATION COMMERCIALE)** Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (cerfas 13984 et 13982) **LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (CIBLÉE RESTAURATION COMMERCIALE)** 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) 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 Les contrôles officiels Direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé Les

... 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
00655199	du 12/01/2026 au 13/01/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC	Non éligible		
00655201	du 09/02/2026 au 10/02/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC	Non éligible		