

Les règles d'hygiène alimentaire en restauration



Répondre aux obligations réglementaires européennes en réalisant un plan de maîtrise sanitaire selon la démarche HACCP - Décret 2011-731 du 24/06/2011

DATES

- Briançon : 16 et 17 Novembre 2020

DURÉE

2 jours - 14 heures

TARIF INDIVIDUEL

450 €

CONTACT

Delphine TEYSSOT
06 81 84 91 73
d.teyssot@cret-cci.com

Vous êtes en situation de handicap ?

Contactez notre référente :
Aurélie THAVEAU
04.92.21.51.92
a.thaveau@cret-cci.com

PUBLICS

Dirigeants, salariés et saisonniers du secteur de l'hôtellerie-restauration.

OBJECTIFS & COMPÉTENCES VISÉES

Rappeler les enjeux de la maîtrise de l'hygiène en restauration commerciale.
Décoder la réglementation en vigueur.
Favoriser la mise en pratique des principes d'hygiène dans l'établissement.

PRÉ-REQUIS

Expérience professionnelle dans le secteur de la restauration.

PROGRAMME

JOUR 1

Les risques et la réglementation :

Les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : notion de dangers et de risques, les toxi-infections alimentaires en France, les dangers microbiens, la contamination des denrées et la multiplication des microbes.

La réglementation applicable en matière d'hygiène en restauration commerciale : la réglementation européenne (que dit le "Paquet Hygiène" ?) et les décrets nationaux, notions d'HACCP, de l'HACCP au guide des Bonnes Pratiques D'Hygiène, les contrôles officiels (déroulé, méthode d'évaluation, suite donnée).

La mise en pratique au niveau de l'établissement : grille d'autodiagnostic et exercices d'application du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène.

JOUR 2

Echange de pratiques :

Synthèse des principaux points de vigilance en restauration commerciale.

Partage d'expériences sur les difficultés d'application des principes d'hygiène au sein des établissements.

Appui à la mise en place et au management de l'amélioration continue en matière d'hygiène.
Outils simples de suivi documentaire.

Usage des autocontrôles.

Focus sur la pratique de mise sous-vide
Règles d'information du consommateur : allergènes, origine des viandes.

EVALUATION

Attestation de fin de formation pour l'atteinte des objectifs conforme au contrat pédagogique

EQUIPE PEDAGOGIQUE

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

LES +

- Pour connaître les conditions de financement, se renseigner auprès de nos conseillères.
- Bases théoriques, diaporama et support documentaire, exercices pratiques, échanges d'expériences, mise à disposition d'outils de suivi simples (fiches dématérialisées).