

« Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

- Connaître les exigences de la réglementation de l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire pour mieux les appliquer en entreprise.

Compétences :

- Comprendre les principes de l'hygiène alimentaire
- Identifier les risques sanitaires encourus par les aliments
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

- Exposé à partir de supports audiovisuels ;
- Apports de concepts et méthodes ;
- Ateliers pratiques
- Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques.

Modalités d'évaluation :

- Quizz et évaluation des acquis en fin de stage.

Types de structures concernées et débouchés :

Structures de restauration commerciale

Poursuite de formation, passerelles :

Notre offre de formation vous permet de développer des compétences complémentaires, nous consulter.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Salarié, chef d'entreprise, créateur d'entreprise

Prérequis :

Pas de prérequis.

Validation de la formation :

Certificat de réalisation de la formation.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible pour cette formation.

Durée : 14 heures en centre

Modalités et délai d'accès :

Modalités : inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur ;

Date de démarrage : selon calendrier (cf page 2) ;

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

Inscription : bulletin à compléter.

Tarifs : 266€ HT TVA non applicable

PROGRAMME SYNTHETIQUE :

Thème 1 :

- Introduction à l'hygiène alimentaire
 - Définition de l'hygiène alimentaire
 - Importance de l'hygiène alimentaire
 - Les risques sanitaires encourus par les aliments
- La réglementation en vigueur
 - Le règlement (CE) n° 852/2004
 - Le règlement (CE) n° 853/2004
 - Le règlement (CE) n° 854/2004
 - Le règlement (CE) n°178/2002
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des locaux et des équipements
 - L'hygiène des aliments

Thème 2 :

- La méthode HACCP
 - Les principes de l'HACCP
 - L'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS)
 - Le suivi et la maintenance MPS
 - Le contrôle des températures
 - Le contrôle des dates limites de consommation
 - Le contrôle des allergènes
 - La gestion des allergènes
- Les bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - Les règles de base en matière de fabrication
 - Les dangers spécifiques à la fabrication

Thème 3 :

- Les dangers spécifiques à la restauration commerciale
 - La gestion des contaminants microbiologiques
 - La gestion des contaminants chimiques
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
 - Les règles de base en matière de préparation des repas en restauration
 - Les dangers spécifiques à la restauration

Thème 4 :

- Le nettoyage et la désinfection
 - Les principes du nettoyage et de la désinfection
 - Les produits et matériels de nettoyage et de désinfection
 - Les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection

PROGRAMMATION PREVISIONNELLE 2025 1^{er} semestre

Sainte-Clotilde	Saint-Gilles-les-Hauts
29,30 janvier	11,12 février
19,20 février	11,12 mars
9,10 avril	15,16 avril
21,22 mai	13,14 mai
23,24 juin	3,4 juin

LIEUX ET CONTACTS :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon – 97435 St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

Tél. 0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr