

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

## PARCOURS D'ADAPTATION AU POSTE DE TRAVAIL

35h hebdo 12 stagiaires

### Formation professionnelle

47 heures en centre

NC heures en entreprise

Remise à niveau et/ou Séances Formatives Innovantes

Maximum 20% du temps de formation professionnelle en centre

Appui pédagogique

Maximum 5 heures par semaine

Appui à la recherche d'emploi

Maximum 14h en centre

Durée ajustable en fonction des acquis et des besoins

Evaluation

Attestation de compétences, Attestation spécifique en hygiène alimentaire,

### Les Métiers

Le Décret n° 2011-731 dispose que l'obligation de justification de formation en matière d'hygiène alimentaire d'au moins un membre du personnel est portée aux entreprises des secteurs d'activité suivant : Restauration traditionnelle/Cafétérias et autres libres services

### Objectifs

Formation initiale qui permet à une personne de manipuler ou de traiter des denrées issues de la chaîne alimentaire. Toute personne souhaitant ouvrir un établissement de restauration. Acquérir et maîtriser les obligations liées à l'exploitation d'un établissement qui propose des boissons alcooliques.

Au terme de la formation, le stagiaire obtiendra l'attestation « Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ». L'obtention est conditionnée par une présence à 100% pendant toute la durée de la formation.

### Programme

**Période d'intégration** : Accueil, présentation des objectifs de la formation, présentation de la raison d'être de l'obligation de formation

**Module 1** : Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

#### Aliments et risques pour le consommateur

Dangers microbiens

Microbiologie des aliments

Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel

Autres dangers : chimiques, physiques, biologiques

#### Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notions de déclaration, agrément, dérogation

L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène, procédures fondées sur le hazard analysis critical control point

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail

Contrôles officiels

#### Plan de maitrise sanitaire

GBPH du secteur d'activité

BPH

Mesures de vérifications

Système documentaire

**Session(s) d'évaluation** : Évaluation des acquis en cours de formation

**Module 2 -DEVELOPPEMENT DURABLE** : Préconiser des solutions techniques performantes qui contribuent à économiser les ressources, respecter l'environnement, diminuer le coût global du bâtiment.

### Contact :

Responsable de formation : Gil CADIERE

Mail : [assistante.hotellerie.restauration@greta-cfa-84.fr](mailto:assistante.hotellerie.restauration@greta-cfa-84.fr)

Tél. : 04.90.51.28.19

Dates : 05/12/2024 AU 19/12/2024

ICOP : 21/11/2024