

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

PARCOURS D'ADAPTATION AU POSTE DE TRAVAIL

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

Conformément au décret n° 2007-911 du 15 mai 2007 et à l'arrêté du 22 juillet 2011, les exploitants d'entreprises Cafés, Hôtels, Restaurants, Discothèques, qu'ils soient créateurs ou repreneurs, sont dans l'obligation de participer à une formation réglementée pour obtenir le permis d'exploitation débit de boissons.

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 le CERFA Permis d'exploitation et 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 maîtrise sanitaire

GBPH du secteur d'activité

BPH

Mesures de vérifications

Système documentaire

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

Module 2 - PERMIS D'EXPLOITATION : Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant. Obligations liées à l'exploitation d'un restaurant ou d'un débit de boissons. Connaître les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les risques spécifiques à la profession de fermeture administrative ou de mise en cause de la responsabilité civile ou pénale. Connaître les règles du droit du travail pour éviter une mise en cause de la responsabilité pénale

Module 3 - DEVELOPPEMENT DURABLE : Préconiser des solutions techniques performantes qui contribuent à économiser les ressources, respecter l'environnement, diminuer le coût global du bâtiment.

Contact :

Gil CADIERE

assistante.hotellerie.restauration@greta-cfa-84.fr

35h hebdo

12 stagiaires

Formation professionnelle

66 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 21h en centre

Durée ajustable en fonction des acquis et des besoins

Evaluation

Attestation de compétences, Attestation spécifique en hygiène alimentaire, Permis d'exploitation CERFA 14407*03 Ministère de l'Intérieur