

3.1.5.1 - HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (2 JOURS)

Objectif général

14 heures pour comprendre la réglementation de la restauration commerciale, les risques liés à une insuffisance d'hygiène et mettre en œuvre votre plan de maîtrise sanitaire. Faites de cette formation obligatoire un véritable atout grâce à l'expertise de votre CMA. Professionnels du secteur, vous pouvez obtenir le financement de cette formation obligatoire.

Durée : 14h

Objectif pédagogique

- Comprendre la réglementation de la restauration commerciale.
- Connaître les risques liés à une insuffisance d'hygiène.
- Mettre en œuvre son plan de maîtrise sanitaire.

Prérequis

- Être un professionnel de la restauration commerciale.
- Avoir des notions de base en matière d'hygiène et de sécurité.

Les + de votre CMA

Nos experts formations vous accompagnent dans :

- La définition de vos besoins,
- L'établissement de votre parcours formation,
- L'étude des modalités de prise en charge.

Nos formations sont adaptées aux particularités des TPE & PME :

- Accessibles quel que soit votre niveau,
- Directement opérationnelles en entreprise.

Public : Chefs d'entreprise / Conjoints / Salariés / Demandeur d'emploi

Plages horaires : De 8h à 12h30 et de 13h à 17h30

Formateur.trice : Expert(e) du domaine

Effectif : 10 à 12 personnes

Suivi et évaluation : Acquis mesurés en entrée et en fin de formation. Attestation de formation.

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques interactifs.
- Utilisation de supports visuels (PowerPoint, vidéos).
- Mises en pratique
- Études de cas et exemples concrets
- Brainstorming et discussions de groupe
- Utilisation de WOOLAP régulièrement comme Ice Breaker, respiration et quiz
- Feedback individualisé et collectif

Modalité d'inscription

Toute l'année, jusqu'à 1 semaine avant le début de la formation, après entretien préalable et signature d'une convention de formation simplifiée.



Pour plus d'informations



Séquence 1 :
Découvrir les principes de l'hygiène alimentaire

Matin

L'hygiène alimentaire

Le monde microbien :

bactéries, virus, levures et moisissures

Les dangers microbiens et les conditions de multiplication

Séquence 2 :
Identifier les risques liés à une insuffisance d'hygiène

Après-midi

Les moyens de maîtrise des dangers microbiens :

➤ conditions de préparation, de transport, de stockage, d'entretien des locaux et du matériel

Les autres dangers potentiels :

➤ physiques, biologiques, chimiques

Séquence 3 :
Connaitre la réglementation en vigueur

Matin

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (n° déclaration, d'agrément...)
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- La traçabilité
- Les contrôles officiels

Séquence 4 :
Identifier les grands principes de la réglementation

Après-midi

- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- L'hygiène du personnel, le respect des températures et la durée de vie des aliments
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Les GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)

Partout présents

LA CHAMBRE

DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Notre centre de contact :
04 84 31 00 00 - contact@cmar-paca.fr

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
formationcontinue04@cmar-paca.fr

HAUTES-ALPES
formationcontinue05@cmar-paca.fr

ALPES-MARITIMES
formationcontinue06@cmar-paca.fr

BOUCHES-DU-RHÔNE
formationcontinue13@cmar-paca.fr

VAR
formationcontinue83@cmar-paca.fr

VAUCLUSE
formationcontinue84@cmar-paca.fr

**CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L' ARTISANAT
PROVENCE-ALPES-CÔTE D' AZUR**

Direction Régionale Formation - 5 boulevard Pèbre, 13008 Marseille
N° SIRET : 130.020.878.00240
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93.13.15755.13 auprès du
préfet de région PACA

Rdv sur cmar-paca.fr/catalogues-des-formations