

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale « EN LIGNE » 14 heures

Objectif général

Comprendre la réglementation de la restauration commerciale, les risques liés à une insuffisance d'hygiène et mettre en œuvre votre plan de maîtrise sanitaire.

Public

Tout professionnel de la restauration.

Pré-requis

Etre un professionnel de la restauration commerciale.

Avoir des notions de base en matière d'hygiène et de sécurité.

Durée

14 heures

Plages horaires

Formation à son rythme

Programme

Aliments et risques pour le consommateur

• Les dangers microbiens • Microbiologie des aliments • Les dangers microbiologiques dans l'alimentation • Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques • Les deux autres dangers potentiels : dangers chimiques et dangers physiques.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire (restauration commerciale)

• Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément • L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) • L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail Les contrôles officiels.

Plan de maîtrise sanitaire ou pms

• Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou BPH • Les principes de la méthode Hazard Analysis Critical Control • Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) • Le CBPH du secteur d'activité spécifié à savoir du « restaurateur » de Novembre 2015.

Moyens et encadrement pédagogique

Formation sur une plateforme e-learning dédiée, en mode responsive <https://www.eformation.artisanat.fr>

Formation digitale tutorée, vous aurez à disposition un tuteur pour vous accompagner dans la réalisation de votre formation, Suivi de la formation « à la carte » sur une période de **30j maximum**

Ingénierie pédagogique avec phases d'apprentissage séquencées (exercices, motion design, vidéo, quizz...).

Traçabilité de la progression pédagogique : relevés de connexion, relevé des temps d'apprentissage, de la progression pédagogique et résultats des évaluations. Supports pédagogiques (livrets et documents) téléchargeables Remise d'une attestation de formation et de réussite (sous conditions).

Évaluations par tests à l'issue de chaque séquence de formation

Remise d'une attestation de présence et d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire (enregistrement ROFHYA)

Pour plus d'informations

Service Formation Continue - Par territoire :

04 : formationcontinue04@cmar-paca.fr

04 92 30 90 97 - 06 70 27 71 76

05 : formationcontinue05@cmar-paca.fr

04 92 52 80 15

06 : formationcontinue06@cmar-paca.fr

04 92 12 53 45

13 : formationcontinue13@cmar-paca.fr

04 91 32 24 70

83 : formationcontinue83@cmar-paca.fr

04 94 61 99 65

84 : formationcontinue84@cmar-paca.fr

04 90 89 20 40

<https://www.e-formation.artisanat.fr> et <https://www.cmar-paca.fr/catalogues-des-formation>