

OBLIGATION DE FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

2 jours (14 h)

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française (orale et écrite)

PUBLIC VISÉ

Toute personne exerçant dans un établissement de restauration commerciale

Obligation pour les établissements commerciaux de compter dans leurs effectifs au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène.

DÉLAIS D'ACCÈS

Les prochaines dates des sessions seront bientôt disponibles

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes d'hygiène

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Aliments et risques pour le consommateur :

- Microbiologie des aliments,
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation,
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques,
- Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques et biologiques.

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale ciblée restauration commerciale :

- Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément,
- L'hygiène des denrées alimentaires,
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails,
- Les contrôles officiels.

Le plan de maîtrise sanitaire :

- Les BPH : les bonnes pratiques de l'hygiène,
- Les principes de l'HACCP,
- Les mesures de vérifications (autocontrôles et enregistrements).

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des exercices

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

300 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : **15/11/2022**

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE