

HYGIENE ALIMENTAIRE EN ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE



REFORMATION

Fiche de
présentation

TYPE DE COURS :
PRESENTIEL



Qualiopi
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE CERTIFICAT QUALITÉ A ÉTÉ DÉLIVRÉE A L'ORGANISME DE FORMATION
REFORMATION AU TITRE DE LA CATÉGORIE DES **ACTIONS DE FORMATION**.

FORMATION

HYGIENE ALIMENTAIRE EN ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître la réglementation en vigueur
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments
- Réagir en cas d'alerte
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

DURÉE

4 journées (28 heures)

LIEU

- Chez l'entreprise bénéficiaire pour les formations intra
- En salle de location pour les formations inter

Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire.

TARIFS

A partir de 350€/personne en inter entreprise et 1200€/jours en intra entreprise

CONTACT

contact@centre-reformation.com

centre-reformation.fr

0780783331

JOUR 1 :

- EMARGEMENT
- ANALYSE DES BESOINS
- TEST EVALUATION INITIALE
- LES FONDEMENTS DE LA REGLEMENTATION
- INVITATION A LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE
- LES DANGERS
- GESTION DE CRISE
- GUIDE DES BONNE PRATIQUES
- NETTOYAGE ET DESINFECTION

JOUR 2 :

- EMARGEMENT
- METHODE HACCP
- PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
- LES CONTROLES OFFICIELS
- LES 14 ALLERGENES DU REGLEMENT 2011/1169

JOUR 3 :

- EMARGEMENT
- GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
- LES RISQUES LIES AUX ALLERGIES
- DIFFERENCES ENTRE ALLERGIES ET INTOLERANCES
- MECANISME DE L'ALLERGIE
- ALLERGIES ALIMENTAIRES
- AFFICHAGE DES ALLERGENES A DESTINATION DU CLIENT

FORMATION

HYGIENE ALIMENTAIRE EN ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître la réglementation en vigueur
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments
- Réagir en cas d'alerte
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

DURÉE

4 journées (28 heures)

LIEU

- Chez l'entreprise bénéficiaire pour les formations intra
- En salle de location pour les formations inter

Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire.

TARIFS

A partir de 350€/personne en inter entreprise et 1200€/jours en intra entreprise

CONTACT

contact@centre-reformation.com

centre-reformation.fr

0780783331

JOUR 4 :

- EMARGEMENT
- IDENTIFIER LES ENJEUX DE LA PREVENTION
- CONNAITRE LES FAMILLES DE RISQUES
- IDENTIFIER LES ACTEURS DE LA PREVENTION
- CONNAITRE LES OBLIGATIONS EN MATIERE DE PREVENTION DE RISQUES
- CREER UN GROUPE DE TRAVAIL ET IMPLIQUER LES ACTEURS
- SAVOIR MENER LA METHODOLOGIE DES RISQUES
- MENER L'INTEGRATION DANS LE DOCUMENT UNIQUE (DUERP)
- DEFINIR UN PROGRAMME DE PREVENTION
- DETERMINER LES DIFFERENTS TYPES D'ACTIONS
- IDENTIFIER ET DEPLOYER LES MESURES DE PREVENTION
- TEST EVALUATION FINALE ET CORRECTION
- EVALUATION A CHAUD
- REMISE DES ATTESTATIONS ET DIPLOMES