

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

5 journées (35 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
- QU'EST-CE QU'UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ?
- LE DIAGNOSTIQUE HACCP POUR RECENSER ET EVALUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
- RAPPEL SUR LA METHODE HACCP

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

5 journées (35 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
- LE PLAN D'ACTION POUR METTRE EN ŒUVRE LES ELEMENTS DU PMS ET FAIRE EVOLUER SON SYSTEME HACCP
- ETUDE DE CAS
- REDIGER ET PERSONNALISER SON PMS SELON LA METHODE HACCP
- IMPORTANCE DU SYSTEME DOCUMENTAIRE DANS LE PMS ET SA GESTION DU QUOTIDIEN
- ORGANISER L'ARCHIVAGE DES DOCUMENTS ET LA TRACABILITE

JOUR 5 :

- EMARGEMENT
- EXPLOITATION DES DIFFERENTS PLANS D'AUTOCONTRÔLES : ANALYSE, INTERPRETATION ET SUIVI DES DONNEES
- AUDIT INTERNE DE SON PMS : OUTILS DE SUIVI ET D'AMELIORATION DU PMS
- FORMULATION DES ECARTS ET ELABORATIONS DES PLANS D' ACTIONS
- TEST EVALUATION FINALE ET CORRECTION
- EVALUATION A CHAUD
- CORRECTION DU QCM
- REMISE DES ATTESTATIONS ET DIPLÔMES