UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 15 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL

PROGRAMME

FORMATION OBLIGATOIRE

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

AKTIVEO FORMATION EST AGRÉÉE PAR LA DRIAAF ILE DE FRANCE SOUS LE N° 2024-0006 DANS TOUTES LES RÉGIONS FRANÇAISES.

PUBLIC : A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

PRÉ REQUIS :

PRÉSENTIEL : **Aucun**

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Identifier **les grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, connaissance du paquet hygiène, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires, savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées.

Taux d'acquisition : 99,93%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 99.57%

MÉTHODE :

Supports audiovisuels, 2 heures minimum de mises en situation avec manipulation de matériel en cuisine professionnelle, remise de supports pédagogiques.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Test d'évaluation des connaissances. Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire.

UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 15 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL

DÉTAIL DE LA FORMATION

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les différents dangers
- Les dangers biologiques et parasites
- Mricrobiologie des aliments
- Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel
- Autres dangers potientiels : chimiques, physiques, biologiques

FONDAMENTAUX DE LA RÈGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (CERFA 13984 et 13982)
- L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (bph), procédures fondées sur le hazard analysis critical control point (haccp)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles r.412-12 a r.412-6-14 du code de la consommation
- Mise en situation avec manipulation de matériel : affichage des allergènes à déclaration obligatoire
- Contrôles officiels (DDPP, agence régionale de santé, ALIM'CONFIANCE) ONTRÔLES OFFICIELS (DDPP, AGENCE REGIONALE DE SANTE, ALIM'CONFIANCE)
- Mise en situation avec manipulation de matériel : mise en scène d'une inspection d'hygiène avec grille de contrôle en cuisine professionnelle

PLAN DE MAITRÎSE SANITAIRE

- GBPH (Guide des bonnes pratiques d'hygiène) du secteur d'activité spécifié et les mesures spécifiques qu'il détaille
- Mise en situation avec manipulation de matériel : consultation du GBPH avec un QR code à flasher
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : les 5M
- Mise en situation avec manipulation de matériel : désinfection des mains en cuisine professionnelle
- Mise en situation avec manipulation de matériel : réalisation d'un test de perméabilité et de rugosité sur des surfaces en cuisine professionnelle
- Les principes de la méthode HACCP (HASARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)
- Les mesures de surveillance et de vérification
- Mise en situation avec manipulation de matériel : Grilles d'autocontrôle et mesures correctives en cuisine professionnelle
- La traçabilité et la gestion des non-conformités

INTERVENANTS :

Spécialisés dans l’Hygiène Alimentaire.