



Hygiène Alimentaire pour les Etablissements de Restauration Commerciale

OBJECTIF DE LA FORMATION: Hygiène Alimentaire pour les Etablissements de Restauration Commerciale

Acquérir une compréhension approfondie des principes de l'hygiène alimentaire et être capable de mettre en œuvre des mesures efficaces pour garantir la sécurité sanitaire des aliments dans leur établissement de restauration commerciale.

RÉSULTATS ATTENDUS :

ENCADREMENT FORMATEUR :

Encadrement d'un formateur expérimenté, supports de cours (Mis à disposition par Formation Stratégique).

PUBLIC VISÉ :

Employés, chefs cuisiniers, gestionnaires et propriétaires travaillant dans les établissements de restauration commerciale en fonction de son secteur d'activité

PRÉ REQUIS :

Aucun

SUIVI - ÉVALUATIONS :

MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposés, schémas, illustrations, échanges, mise en situation professionnelle ; support audio-visuel, démonstrations, et essais des diverses manutentions avec du matériel de forme et de volume différent. Alternance entre apports théoriques, exercices pratiques et analyse sur le terrain de l'environnement de travail des stagiaires

ACCESSIBILITÉ :

Personne en Situation d'Handicap Bienvenue. Un accompagnement spécifique peut être engagé. Notre référent handicap est à votre disposition au numéro indiqué dans nos coordonnées.

CONTENU DE LA FORMATION :

Introduction et contexte réglementaire (2h)

Présentation des objectifs de la formation et des enjeux liés à l'hygiène alimentaire dans les établissements de restauration.
Analyse détaillée de la réglementation nationale et européenne en matière d'hygiène alimentaire, y compris l'article L. 2333-4 du code rural et de la pêche maritime.

Contaminants alimentaires et risques pour la santé (2h)

Identification et compréhension des différents types de contaminants alimentaires (physiques, chimiques, biologiques) et de leurs effets sur la santé.
Étude de cas sur des incidents liés à l'hygiène alimentaire et discussion sur les leçons à tirer.

Bonnes pratiques d'hygiène dans la manipulation des aliments (3h)

Formation approfondie sur les bonnes pratiques d'hygiène lors de la réception, du stockage, de la préparation, de la cuisson et du service des aliments.

Démonstration pratique des techniques de lavage des mains, de nettoyage et de désinfection des équipements et des surfaces.

Gestion des risques et contrôle des températures (3h)

Discussion sur les méthodes de gestion des risques alimentaires, y compris l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Formation sur l'importance du contrôle des températures dans la prévention de la contamination des aliments.

Sécurité alimentaire et allergènes (1h30)

Sensibilisation aux risques liés aux allergènes alimentaires et à la manière de les gérer efficacement dans les établissements de restauration.

Formation sur l'étiquetage des allergènes et les obligations légales en matière d'information des consommateurs.

Gestion des déchets et des situations d'urgence (1h30)

Discussion sur les bonnes pratiques de gestion des déchets dans les

établissements de restauration et leur impact sur l'hygiène alimentaire.
Formation sur la manière de réagir en cas d'incident lié à l'hygiène alimentaire, y compris la mise en place de plans de gestion des crises.

Évaluation et conclusion (1h)

Évaluation des connaissances acquises par les participants à travers un examen écrit ou un test pratique.

Session de questions-réponses pour clarifier les points abordés pendant la formation.

Remise des attestations de formation aux participants ayant réussi l'évaluation.

Conclusion et rappel de l'importance de la mise en pratique des connaissances acquises dans leur environnement professionnel.

LANGUE : Français

CERTIFICATION

Suite à la formation une attestation de formation ainsi qu'une feuille

LIEU, DATES ET HORAIRES DE LA FORMATION

Cf. convention, convocation ou devis joint

Contact@formationstrategique.fr

MONTPELLIER : 13 Rue de la garrigue 34130 Mudaison - **04.67.92.15.56**

ALES : 217, Ch. du Réservoir - 30140 BAGARD - **04.66.24.98.44**

SAS au Kal-7800 € / RCS 484 937 933 00022 / TVA FR.51 484 937 933 / NAF 8559A. N° déclaration de Prestation 91-30-02586-30

