

## HYG - HACCP/DRAAF

*Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale*

*Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale*

*Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale*

**Durée:** 14.00 heures (2.00 jours)

### Profils des apprenants

- Le personnel de restauration et de cuisine ainsi que toute personne qui manipule des denrées alimentaires (stockage, gestion, transformation)

### Prérequis

- Maîtriser le français

### Accessibilité et délais d'accès

- Nos locaux sont accessibles aux PMR. Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous afin de nous faire part de toute demande d'adaptation et voir ensemble les aménagements possibles.
- 2 semaines

### Qualité et indicateurs de résultats

Les indicateurs de satisfaction sont mis à jour régulièrement sur notre site web. <https://www.archipel-formation.com/>

## Objectifs pédagogiques

- 1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ; connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ; connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ; connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

## Contenu de la formation

- 1. Aliments et risques pour le consommateur :
  - Introduction des notions de danger et de risque.
  - Les dangers microbiens
  - Microbiologie des aliments
  - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
  - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
  - Les autres dangers potentiels
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

# ARCHIPEL FORMATION

11 rue Tronchet

75008 PARIS

Email: [thierry@archipel-formation.com](mailto:thierry@archipel-formation.com)

Tel: +33142650042



- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire
  - Préparer l'arrivée de nouvel embauché
  - Les BPH, l'hygiène du personnel et des manipulations ; le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ; les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ; les procédures de congélation / décongélation ; l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
  - Les principes de l'HACCP
  - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
  - Le GBPH du secteur d'activité spécifié

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

En vous formant chez Archipel Formation, vous retrouverez des formateurs qui ont été recrutés pour leur expérience dans leur domaine de compétence mais aussi et surtout pour leur capacité à accompagner nos stagiaires dans "La construction des connaissances par le partage d'expériences".

Vous aurez un formateur prêt à créer une formation sur-mesure qui répondra pleinement à vos attentes et permettra d'atteindre vos objectifs dans un contexte détendu, proche et professionnel.

### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix : 350.00 / Participant