












Formation obligatoire selon l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011

-  **Durée** : 2 journées (14h)
-  **Dates, lieux** : consultez notre site web
-  **Public visé** :
 - Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
 - Demandeurs d'emploi
 - Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement
 - Établissements de soins, EHPAD
-  **Nombre de stagiaires** : 5 minimums
-  **Aucun prérequis nécessaire**
-  **Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/formation** : un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités
-  **Évaluations des connaissances acquises** :
 - Évaluation des connaissances en début de formation
 - Évaluation des acquis en fin de formation
 - Enquête de satisfaction en fin de séance
-  **Validation de la formation** : remise d'une attestation de formation
-  **Méthodes et moyens pédagogiques** :
 - Formation en présentiel
 - Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
 - Réalisation d'un quiz par chapitre
 - Mise en situation « clients »
 - Échanges dynamiques entre participants et le formateur
-  **Intervenants** : experts et formateurs consultants métiers
-  **Accessibilité** : la formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition



Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale et les Food trucks d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène alimentaire

CONTENU

1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels
- Notions de déclaration, agréments, dérogation à l'obligation d'agrément
- Grilles d'inspection de la DDPP et la suite de l'inspection (rapport, procès-verbal, mise en demeure, fermeture)

2. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens et microbiologie des aliments : présentation du monde microbien et des facteurs de développement
- Les origines de contamination et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les dangers physiques, chimiques et autres

3. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la COVID-19

- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur CHR
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Le plan de nettoyage-désinfection
- Durées de vie, DLC et DDM, gestion des stocks
- Organiser, concevoir, aménager ses locaux
- Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

4. Les sept principes de la méthode HACCP

- Définition et vocabulaire,
- Les sept principes fondamentaux de la méthode HACCP
- L'apprentissage des 5 M (Matière, Main-d'œuvre, Méthode, Matériel et Milieu)

5. Le plan de maîtrise sanitaire : PMS

- L'analyse des risques et identification des CCP
- La traçabilité documentée, la gestion des étiquettes,
- Le manuel qualité et le système documentaire adapté à l'entreprise,
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

6. Le règlement INCO et ses obligations

7. La gestion du risque allergènes (14), étude de cas pratiques



Tarifs

– Tarifs public et financement OPCO

- 1. Formation en inter-entreprises par stagiaire NON éligible au CPF

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04.67.06.05.75 – Fax : 04.67.92.08.23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr

R.C.S. : Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier