

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)