



SESSIONS

20-21 janvier 2025
10-11 février 2025
17-18 mars 2025
28-29 avril 2025
19-20 mai 2025
23-24 juin 2025

15-16 juillet 2025
25-26 août 2025
22-23 septembre 2025
13-14 octobre 2025
24-25 novembre 2025
15-16 décembre 2025

TARIF 2025/ PERSONNE
400 € HT / 480 € TTC

L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

CONTACT - UMIH MOSELLE

Annick MULLER
secretariat@umih-moselle.fr

INTERVENANTS

Spécialisés dans l'Hygiène Alimentaire.

METHODE

Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents.



PROGRAMME

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (TRADITIONNELLE, RAPIDE, CAFÉTÉRIA)

UMIH FORMATION est agréée par les DRAAF dans toutes les régions françaises.

PUBLIC : A compter du 1^{er} 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.

PRE REQUIS : 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 et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- 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.

FORMATION 2 JOURS

INTER ET INTRA ENTREPRISES - 14 HEURES - 6 À 15 PARTICIPANTS

■ **ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

DANGERS MICROBIENS ;

MICROBIOLOGIE 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 POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES, BIOLOGIQUES ;

■ **FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE**

NOTIONS DE DÉCLARATION, AGRÉMENT, DEROGATION ;

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 DU COMMERCE DE DÉTAIL ;

CONTRÔLES OFFICIELS ;

■ **PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE**

GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITÉ ;

BPH ;

PRINCIPES DE L'HACCP ;

MESURES DE VÉRIFICATIONS ;

SYSTÈME DOCUMENTAIRE

VALIDATION DE LA FORMATION :

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