



FORMATION OBLIGATOIRE

LIEU
METZ – UMIH MOSELLE

SESSIONS

22-23 janvier 2024

19-20 février 2024

18-19 mars 2024

15-16 avril 2024

21-22 mai 2024

17-18 juin 2024

15-16 juillet 2024

19-20 août 2024

23-24 septembre 2024

21-22 octobre 2024

18-19 novembre 2024

16-17 décembre 2024

TARIF 2023/ PERSONNE
400 € HT / 480 € TTC

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

CONTACT – UMIH MOSELLE
Agnès LORANG
agnes@umih-moselle.fr
Annick MULLER
annick@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 MAITRISE 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 MAITRISE 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.

