



SESSIONS

19-20 janvier 2026
09-10- février 2026
09-10 mars 2026
07-08 avril 2026
11-12 mai 2026
08-09 juin 2026

06-07 juillet 2026
25-26 août 2026
14-15 septembre 2026
12-13 octobre 2026
02-03 novembre 2026
14-15 décembre 2026

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.



WWW.QUALICERT.FR