



**FORMATION
OBLIGATOIRE**

LIEU

METZ – UMIH MOSELLE

SESSIONS

28-29 novembre 2022

16-17 janvier 2023

7-8 février 2023

6-7 mars 2023

11-12 avril 2023

10-11 mai 2023

5-6 juin 2023

10-11 juillet 2023

TARIF / 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'ARRÊT 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.

