



FORMATION OBLIGATOIRE

TARIF GLOBAL POUR 5 JOURS PAR PERSONNE :

550 € HT

660 € TTC

HYGIENE :

350 € HT

420 € TTC

PE1J :

200€ HT

240 € TTC

SESSIONS

1-2 décembre 2019

20-21 janvier 2020

10-11 février 2020

17-18 mars 2020

14-15 avril 2020

4-5 mai 2020

2-3 juin 2020

29-30 juin 2020

LIEU

METZ - UMIH MOSELLE

ANIMATEURS

Spécialisés dans l'Hygiène Alimentaire.

METHODE

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

PROGRAMME PACK FORMATION

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 ET OBJECTIFS : 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 ENTREPRISES – 14 HEURES - 6 A 15 PARTICIPANTS

■ **ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

DANGERS MICROBIENS

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

MOYENS DE MAITRISE DES DANGERS : QUALITE DE LA MATIERE PREMIERE, CONDITIONS DE PREPARATION, CHAINE DU FROID ET DU CHAUD, SEPARATION DES ACTIVITES DANS L'ESPACE ET DANS LE TEMPS, HYGIENE DES MANIPULATIONS, CONDITIONS DE TRANSPORT, ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL

AUTRES DANGERS POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES, BIOLOGIQUES

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

NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES : PAQUET HYGIENE, TRAÇABILITE, GESTION DES NON-CONFORMITES, BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH), PROCEDURES FONDEES SUR LE HAZARD

ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)

L'ARRETE EN VIGUEUR RELATIF AUX REGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DETAIL

CONTROLES OFFICIELS

■ **PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITE

BPH

PRINCIPES DE L'HACCP

MESURES DE VERIFICATIONS

SYSTEME DOCUMENTAIRE

VALIDATION DE LA FORMATION : QCM. Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire

