

- Code CPF : 85007
- Intitulé de la certification visée : Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- Code FORMACODE : 42725

Agroalimentaire

Intervenants

- Formateurs en hygiène alimentaire ayant une expérience de mise en place de BPH

Durée et horaires

- 2 jours (14h)
- 9h-12h / 13h-17h

Date(s) et lieu

- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

Taux de réussite, de satisfaction : informations disponibles sur notre site internet

CONTACT

- Secrétariat CFPPA
- Tél : 05 65 77 75 03
- Mail : cfppa.rodez@educagri.fr
- N° d'Activité : 7312P001112

● HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS

- Connaître le contexte réglementaire et ses conséquences dans son activité
- Connaître les principaux dangers alimentaires
- Comprendre et formuler les procédures de bonnes pratiques d'hygiène, de traçabilité et de retrait rappel de produits

PUBLIC, PRE-REQUIS ET INSCRIPTION

- Accueil tout public
- Etablissements proposant une consommation immédiate des plats préparés : restauration traditionnelle, cafeteria, fermes auberges, véhicules boutiques, association préparant des repas, traiteurs.....
- Inscription : signature d'une convention

COÛT GLOBAL

- Frais pédagogiques : 400 €/personne *(le CFPPA n'est pas assujéti à la TVA)*
- Restauration : 8,80€/repas

**Possibilité de financement par un organisme financeur (OPCO, Pôle Emploi, VIVEA...). N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.*

Les conditions financières complètes seront précisées sur la convention

PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de tables des attentes des stagiaires

1. Les fondamentaux de la réglementation européenne et nationale en matière de restauration commerciale :

- Principes du paquet hygiène, les arrêtés, la traçabilité et la gestion de produits non-conformes, les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP
- Les conséquences des exigences dans le fonctionnement, les contrôles officiels

2. Repérer et raisonner les risques physiques chimiques et microbiologiques :

- Les microbes et leurs conditions de développement,
- Les dangers physiques et chimiques et leurs conditions d'apparition,
- Les moyens de maîtrise des dangers : chaîne du froid, nettoyage désinfection....

3. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration

- Les toxiinfections alimentaires collectives et les bactéries pathogènes associées
- Les associations bactéries/aliments et les principales sources de contamination et développement

4. Mettre en place des mesures de prévention de surveillance et correctives

- Le GBP du secteur concerné
- Les BPH : l'hygiène du personnel et des manipulations, les températures de conservation cuisson et refroidissement, l'organisation, le rangement, les stocks, les durées de vie...
- L'analyse des risques (HACCP) et les points critiques
- Les mesures de surveillance et actions correctives

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation en salle et de mise en situation professionnelle, d'échanges, et de retours d'expérience, à partir d'exemples concrets, analyse et co-construction d'outils

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz en cours de formation pour validation de la certification
- **Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires**
- Attestation de formation



AGRICAMPUS RODEZ—LA ROQUE

Formation professionnelle continue et apprentissage

Route d'Espalion—CS 73355 ONET-LE-CHÂTEAU—12033 RODEZ Cedex 9

Tel : 05 65 77 75 03—Mail : cfppa.rodez@educagri.fr / cfa.noa@educagri.fr