

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

DURÉE DE LA FORMATION	2 jours sur 14 heures	NOMBRE MINI / MAXI	1 stagiaire / 10 stagiaires
OBJECTIF PÉDAGOGIQUE	A l'issue de la formation, vous serez capable de maîtriser les risques liés à la manipulation des denrées alimentaires, de définir les mesures préventives nécessaires pour assurer l'innocuité des denrées transformées et servies, de mettre en œuvre des solutions efficaces en cas de dysfonctionnement, de mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective et d'élaborer un Plan de Maîtrise sanitaire spécifique à la restauration collective et commerciale.		
PUBLICS CONCERNÉS	Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire, métiers de bouche, professionnels de la restauration.		
PRÉREQUIS NÉCESSAIRES	Parler français (ou présence d'un traducteur)		
PROGRAMME PÉDAGOGIQUE	• La réglementation applicable à la restauration commerciale : ➢ La réglementation européenne, nationale, la responsabilité pénale et civile des exploitants, spécificités réglementaires en restauration collective. • La méthode ➢ Les dangers, risques et points critiques (CCP), les sources de contamination (Méthode des 5M), les mesures préventives (BPH), la maîtrise des CCP (les dangers microbiologiques), la microbiologie des aliments, TIA et MIA en restauration (Données épidémiologiques) • Le plan de maîtrise sanitaire ➢ Les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures fondées sur l'HACCP, la traçabilité, la gestion des non-conformités • Mise en situation ➢ Évaluation d'une grille d'audit, évaluation des pratiques professionnelles		
EQUIPE PÉDAGOGIQUE	Formateur habilité à réaliser des formations en hygiène alimentaire en restauration commerciale et collective		
TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES	Cours théoriques – Études de cas – Exercices participatifs, cas pratiques, mises en situation		
OUTILS PÉDAGOGIQUES	Ordinateur & Vidéoprojecteur – Documents, Photos & Vidéos – Paperboard		
ÉQUIPEMENTS DES STAGIAIRES	/		
MODALITÉS DE SUIVI D'EXÉCUTION, D'APPRÉCIATION, D'ÉVALUATION, & DE SATISFACTION	Émargement des participants par demi-journée Évaluation des acquis théoriques & pratiques tout au long de la formation Contrôle des connaissances par QCM en fin de formation Évaluation de la satisfaction des stagiaires en fin de formation		
FORMATION CERTIFIANTE	NON – Attestation de formation individuelle		
NATURE DE L'ACTION	Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des compétences		
MODALITÉS DE FINANCEMENT	Entreprise – Compte Personnel de Formation (CPF) – OPCO		
TARIFS	NOUS CONTACTER – 06 23 10 02 34 – contact@fpas.fr – www.fpas.fr		
EN CAS DE BESOIN / QUESTION	F.P.A.S reste à votre disposition pour toute question éventuelle		

Pour les personnes en situation de handicap, en difficulté d'apprentissage ou en cas de singularité, contactez Johanna BRANCHE (07 89 05 63 06) pour l'étude au cas par cas de l'aménagement et l'adaptation de la formation.