

Objectifs :

*Connaitre les risques alimentaires et les moyens de maîtrise
*Comprendre les règles fondamentales du respect de l'hygiène selon le type de restauration

*Intégrer les contraintes réglementaires dans les conditions d'activité afin d'assurer la Sécurité des Aliments et la Satisfaction des consommateurs

Public : gérant, chef de cuisine et autres

Pré-requis : aucun

Intervenant :

Marie-Pierre BLANCHARD, consultante et formatrice en Sécurité des aliments, répond aux besoins des acteurs de la restauration sur l'actualité réglementaire européenne applicable aux entreprises.

Pédagogie et Support :

Cette formation théorique en salle et pratique en cuisine, axée sur l'Hygiène et la Sécurité des Aliments, s'appuie sur des exemples et études de cas concrets, en alternance avec une présentation d'exposés illustrés (texte de réglementation, photos numériques, articles de presse,...). Participation active des stagiaires au travers de questions /réponses pour s'approprier les outils et méthodes.

Dossier complet remis en fin de formation

Suivi et Evaluation :

Evaluation des besoins et attentes en début de session, Questionnaire de satisfaction du déroulement et contenu, puis bilan et compte rendu en fin de session et à 3 mois.

Evaluation des acquis sous forme de QCM.

Validation :

Attestation individuelle de formation

Programme

Jour 1 :

I/Aliments et Risque pour le consommateur

1.1 Les dangers microbiens

1.1 Les autres dangers potentiels

II/Les Moyens de maîtrise des dangers

2.1 Méthode des 5M : causes

2.2 Mesures préventives et BPH

2.3 Cas pratique

III/La réglementation CEE en vigueur

3.1 Démarches administratives

3.2 Paquet hygiène, arrêté en vigueur*

3.3 Les Contrôles officiels

Jour 2 :

IV/Le P.M.S

4.1 Bonnes Pratiques d'Hygiène générales

4.2 HACCP, outil de Gestion de la sécurité alimentaire

4.3 Contrôles et enregistrements

4.4 Systèmes documentaire, Rédaction de procédures

Déroulement

Durée minimum obligatoire : 2 jours, répartis en journées ou plusieurs ½ journées

Agrément /N° ROFHYA : 54 0035 24 2012

Lieu : dans vos locaux **sous réserve de modalités définies**

Date : à convenir selon vos possibilités – Nous contacter

Horaires : matinée (9h-12h30) et/ou après-midi (13h30-17h00) - Accueil 15 min avant chaque début de session – horaires modifiables à la demande et précisés lors de la convocation.

Tarif : Devis gratuit sur demande/Service aux Clients : **MP BLANCHARD-05 46 07 58 00**

Possibilité de financement par les OPCA et Pôle Emploi – Notre organisme de formations est référencé par DATA DOCK sous le N° 0031057