



À l'issue de cette formation, vous serez capable d'organiser et gérer les activités de restauration commerciale dans les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation du décret n°2011-731 du 21 juin 2011

Prérequis : Aucun

PROGRAMME

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat
- Maîtriser le contenu du plan sanitaire
- Connaître le paquet hygiène
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées

OBJECTIFS

- Être capable d'identifier les principes de réglementation en matière d'hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Être capable de connaître et d'analyser les différents risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Être capable de mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale dans le cadre de l'activité alimentaire

DÉROULÉ DE LA FORMATION

Horaires : 9h00-12h00 / 13h30-17h30 ou à définir

Lieu : Musée de l'Automobile - 17 rue de la Mertzau, 68100 MULHOUSE ou à définir

Durée : 2 jours - 14 heures

Alternance : Alternance entre théorie et mise en pratique en présentiel

Modalités d'évaluation: QCM

Modalités pédagogiques: Méthode expositive, active et interrogative à travers des questionnements et apports théoriques en présentiel

Moyens : Exposés théoriques, discussions et illustrations à partir de vidéos

Inscription : Inscription via BK AMBITIONS

Modalités d'accès : Accessible aux personnes en situation de handicap

Formation réglementaire et obligatoire à destination d'un professionnel de la restauration commerciale par établissement

LES TAUX

- Taux de satisfaction : 94%