

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

## Objectifs

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Appliquer les bonnes pratiques pour assurer la sécurité alimentaire.

## Contenus

– Réglementation en vigueur sur les risques alimentaires – Connaître les micro-organismes pour mieux les combattre – L'hygiène du personnel – Le respect de l'hygiène des denrées depuis la réception jusqu'à la consommation – La sécurité alimentaire – Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux – Identifier les responsabilités dans la chaîne alimentaire – La méthode : généralités, 7 principes et 12 étapes – Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) – Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

## Pré-requis

Avoir un projet professionnel dans le secteur de la restauration Savoir lire et écrire en français

## Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien

## Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures au total : 14 heures

## Dates

Du 08/01/2024 au 20/12/2024 à Ambert



## Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de cas pratiques

## Modalités d'évaluation

- Examen final

## Validation

Attestation de compétences

## Modalité de financement

- Financement individuel
- Plan de développement des compétences

## Tarif

350 €

Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

## Résultat(s)

Taux de satisfaction : 95% (2022)