



Hygiène Alimentaire en Restauration Hygiène et qualité dans l'entreprise à destination des professionnels de la restauration

Formation n°

Mise à jour le 13 décembre 2019



Objectifs de formation

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

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

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Organiser et faire vivre le Plan de Maitrise Sanitaire

Objectifs pédagogiques

Apports théoriques d'informations (Supports papier et/ou vidéo projetés...)

Alternance de temps de travail en sous-groupes ou en groupe entier

Analyse d'expériences vécues par les stagiaires | Mise en situations



Informations générales

Session(s) organisée(s) en complément des formations Base de la Cuisine et Permis d'Exploitation (possibilité de construire un plan de formation global)

Durée : 14 heures (soit 2 journées).

Les jeudi 26 et vendredi et 27 mars 2020

Les + de l'AFRAT

Notre équipe de formateurs est constituée de professionnels en activité pour des mises en pratiques concrètes

Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

Professionnels de la restauration, cuisiniers en hôtellerie restauration, en collectivités...

AFRAT - 314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors

✉ afrat@afrat.com ☎ 04.76.95.35.08

www.afrat.com

Association, Siret 77947830400016



Contenu de la formation



Responsable de formation Vincent Muraz Dalaurier

Aliments et risques pour le consommateur	Les dangers microbiens : microbiologie des aliments / les dangers microbiologiques dans l'alimentation / les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques. Les autres dangers potentiels : chimiques / physiques / biologiques.
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale	Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément / l'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) / l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail / les contrôles officiels.
Le plan de maîtrise sanitaire	Les Bonnes Pratiques d'Hygiène / les principes de l'HACCP / les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) / le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié (GBPH).

Modalités d'évaluation

Evaluation des connaissances.

Modalités de contact et d'entrée dans la formation

15 places max

Coût de 350 €.

Prise en charge possible de la formation par Pôle Emploi ou votre fonds de formation

Compléter le dossier de candidature en ligne.

Nous contacter pour toute demande de devis et pour finaliser votre inscription.



L'AFRAT est engagée dans des démarches Qualité, référencée Datadock et H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap

AFRAT - 314 chemin du Manoir
38880 Autrans-Méaudre en Vercors

✉ afrat@afrat.com ☎ 04.76.95.35.08

www.afrat.com

Association, Siret 77947830400016