



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

Formation n°  
Mise à jour le 26 février



### 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 de la formations Base de la Cuisine.

Durée : 14 heures (soit 2 journées).  
Les 6 et 7 mai 2021

### 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...



# Contenu de la formation



Responsable de formation Sophie MINOTTO

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 - Formation éligible CPF

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, certifiée par l'AFNOR « NF Service »  
Formation continue hors alternance et H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap*

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

✉ [afrat@afrat.com](mailto:afrat@afrat.com) ☎ 04.76.95.35.08

[www.afrat.com](http://www.afrat.com)

Association, Siret 77947830400016

