



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

Formation n°

Mise à jour le 29 octobre 2021



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 formation Base de la Cuisine.

Durée : 14 heures (soit 2 journées).

08 et 09 septembre 2022

Pré-inscription en ligne sur notre site
www.afrat.com **N'hésitez pas à nous contacter**

Profil stagiaire, prérequis et conditions de réussite

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

Chiffres clés 2021

94% de satisfaction

Les + de l'AFRAT

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



Contenu de la formation



Responsable de formation Julie LE FRANC

<p>Aliments et risques pour le consommateur</p>	<p>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.</p>
<p>Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale</p>	<p>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.</p>
<p>Le plan de maîtrise sanitaire</p>	<p>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).</p>

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

Modalités d'inscriptions:

Pré-inscription en ligne sur notre site www.afrat.com

Coût pédagogique de la formation: Tarif sur demande, contacter nous.

L'AFRAT est engagée dans des démarches Qualité : certifiée AFNOR « NF Service » et signataire de la charte H+ pour favoriser 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

