



# HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

REF : HYA1

## CONTEXTE

Cette formation permet de répondre aux exigences réglementaires mises en place depuis le 1er octobre 2012 pour les professionnels de la restauration commerciale.

## OBJECTIFS

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client.

### Les stagiaires seront capables de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale (responsabilités des opérateurs, obligations de résultats, nécessités d'autocontrôles)
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale (risques de toxi-infection alimentaire, risques médiatiques, risque pénal)
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (utilisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène)

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Support informatique via vidéo projection
- Exercices d'apprentissage (théorique et pratique)
- Livret de formation remis au stagiaire

## PROGRAMME

(Conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011)

### 1. Aliments et risques pour le consommateur :

- La microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels

### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

### 3. Le plan de maîtrise sanitaire

- Les BPH : les bonnes pratiques d'hygiène
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié

## PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne exerçant dans un établissement de restauration commerciale

## PARTICIPANTS

12 personnes maximum

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## DURÉE

14 heures

## TARIF ET PRISE EN CHARGE

**A partir de 1250€ HT**

**Cette formation peut être prise en charge par votre OPCA.**

**Numéro d'agrément 11 0428 26 2015**

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

**Julie RIGOLET**  
CONSULTANTE EN  
HYGIÈNE ALIMENTAIRE

06 89 32 39 99  
julie@zkf.fr

FORMATION HYGIÈNE HACCP  
AUDITRICE  
CONSEIL

