

**PROGRAMME DE FORMATION  
FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

<p><b><u>SITE</u></b> : LE TAMPON  <b><u>Durée et nombre d'heure</u></b> :          - 14 heures  <b><u>NIVEAU</u></b> : -  <b><u>CODE RNCP</u></b> : RS898  <b><u>Accessibilité</u></b> : Bâtiment conforme PSH</p>	<p><b><u>CONTACTS</u></b>          0692 05 62 50          0692 15 91 88          mail : xenusformation@gmail.com</p>
<p><b><u>PRÉ-REQUIS</u></b>          - Première expérience dans la restauration</p>	<p><b><u>MODALITÉS D'ADMISSION</u></b>          -Entretien de motivation et de projet</p>
<p><b><u>DESCRIPTION DÉTAILLÉE</u></b>          les points forts de la formation          - Formation théorique et mise en pratique</p> <p>Tarif : 250 EUROS HT (TVA non applicable 293B du CGI)          Formation et frais d'examen inclus          Prise en charge de l'OPCO</p>	<p><b><u>OBJECTIF DE LA FORMATION</u></b>  <b>Objectifs</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des autocontrôles et de leur organisation.</li> <li>• Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de</li> </ul>

	<p>fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale: utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires</li></ul>
--	--

Public : étudiant, salarié, demandeur d'emploi etc / tout public

## **CONTENU DE LA FORMATION**

### **1- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :**

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

### **2- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale**

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risque de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

### **3- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale**

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues

- Mettre en place les mesures de prévention nécessaire

**Les moyens pédagogiques :**

Evaluation d niveau des connaissances avant la formation

La découverte des microbes par le bien de vidéo et d'interaction du monde microbien avec les aliments

L'analyse des risques et des dangers à travers d'étude de cas réelle

Définition et analyse du plan de la cuisine du restaurant

Définition et la mise en oeuvre de la marche en avant dans le restaurant

La démarche HACCP dans le milieu et les matériels utilisées et applicables dans le restaurant

Hygiène corporelle de l'équipe au travers de la pratique professionnelle

Le lavage des mains, explication et application

Température est stockage des aliments explication et application

La démarche HACCP dans le nettoyage des locaux explication et démonstration

Identification des pictogrammes et étiquetage des produits alimentaires explication et démonstration

Le GBPH restaurateur recherche et investigation

Evaluation des acquis en fin de formation et satisfaction de la formation

Nombre de stagiaire session février 2021 : 25

<b>TAUX D'OBTENTION SESSION 2021 : 100</b>	<b>TAUX DE SATISFACTION SESSION 2021 : 100</b>
<b>TAUX DE RETOUR DES ENQUÊTES SESSION 2021 : 100</b>	<b>TAUX ET CAUSES D'ABANDON SESSION 2021 : 0</b>

\*résultats communiqués bientôt