



HYG- Hygiène Alimentaire en Restauration **ALIM** Commerciale

Durée :
14 heures

Effectif :
4 à 10 personnes

Public :
Personne travaillant dans un établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétéria et libre-service, restauration rapide)

Prérequis :
Comprendre et parler le français.

Réglementation :
• Art. L.233-41 du code rural et de la pêche maritime
• Décret n°2011-731 (24/06/2011)
• Arrêté 05/10/2011
• Arrêté 25/11/2011
• Circulaire 08/12/2011

France Prévention Secourisme
27 av des Béthunes
95310 Saint-Ouen-l'Aumône
06 27 22 65 58
fps95@orange.fr

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

Contenu

- Réglementation en restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat, déclaration/agrément, Paquet Hygiène, règles sanitaires, contrôles / inspections...
- Aliments et risques pour le consommateur : micro-organismes, principes pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)...
- Principes de l'hygiène en restauration commerciale : Plan de maîtrise sanitaire, Bonnes pratiques d'hygiène (BPH), Principes de l'HACCP...

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

- **Pédagogie** : Observations au poste de travail ; Études de cas à partir de photos et vidéos ; Travaux pratiques au poste de travail.
- **Matériel** : Vidéoprojecteur, cuisine de l'établissement.
- **Encadrement** : Ingénieur en agro-alimentaire.

Modalités de suivi et d'évaluation

- **Évaluation** : Participation à l'ensemble des heures du cours et aux différents ateliers pratiques avec mise en œuvre correcte des gestes techniques.
- **Suivi** : Feuille d'émargement et attestation de formation portant le numéro d'enregistrement de la DRAAF.

Recyclage

- Formation continue de maintien des acquis recommandée tous les 2 ans