HYGIÈNE ALIMENTAIRE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



Durée : 14h

Aucun prérequis nécessaire

GMH Formations

Public concerné :

- Gérants de restaurants
- Responsables d'établissement
- Personnel manipulant des denrées alimentaires
- Créateurs ou repreneurs d'établissement de restauration

Objectifs pédagogiques :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'identifier les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, mettre en œuvre les principes de la méthode HACCP, élaborer et appliquer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), assurer la traçabilité et la gestion des non-conformités, garantir la sécurité alimentaire au sein de son établissement

Références réglementaires :

- Code rural et de la pêche maritime – article L.233-4
- • Décret n°2011-731 du 24 juin 2011
- • Arrêté du 12 février 2024 relatif à la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- • Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- • Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire

Développez vos compétences avec GMH Formations

Formations adaptées aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Sessions toute l'année
Formations adaptées à vos besoins
Financement possible selon conditions

Contact :

CONTACT@GMH-FORMATIONS.COM - 07 82 31 09 41

DÉROULÉ DE LA FORMATION

Jour 1, séquence 1 :
Introduction à l'hygiène alimentaire (30m)
- Comprendre les enjeux sanitaires
- Identifier les obligations des professionnels

Jour 1, séquence 2 :
Dangers et risques alimentaires (1h15)
- Différencier danger et risque
- Identifier les différents types de dangers

Jour 1, séquence 3 :
Microbiologie alimentaire (1h45)
- Comprendre le développement des bactéries
- Identifier les conditions favorables à leur multiplication

Jour 1 , séquence 4 :
TIAC et responsabilités (1h)
- Comprendre les causes des TIAC
- Identifier les erreurs fréquentes

Jour 1, séquence 5 :
Réglementation alimentaire (1h30)
- Identifier les textes réglementaires
- Comprendre les obligations légales

Jour 1, séquence 6 :
Plan de Maitrise Sanitaire (1h)
- Comprendre la structure du PMS
- Identifier les documents obligatoires

Jour 2, séquence 7 :
Bonnes pratiques d'hygiène (1h)
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques au quotidien

Jour 2, séquence 8 :
Maitrise des températures (1h30)
- Maîtriser la chaîne du froid et du chaud

Jour 2, séquence 9 :
HACCP (2h)
- Comprendre les principes HACCP
- Identifier les CCP

Jour 2, séquence 10 :
Cas pratiques et mises en situations (1h)
- Réinvestir les acquis

Jour 2, séquence 11 :
Évaluationfinale et clôture (1h)

- **Formation en présentiel**
- **Groupe de 4 à 12 participants**
- **Sessions organisées sur demande ou calendrier annuel**

Formation animée par un formateur expert en hôtellerie-restauration et en hygiène alimentaire

Attestation de formation remise en fin de formation

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (adaptation possible sur demande)

GMH GESTION MANAGEMENT HOTEL&CO

WWW.GMH-FORMATIONS.COM
CONTACT@GMH-FORMATIONS.COM
07 82 31 09 41