



Public concerné

Toutes personnes ayant une activité ou un projet d'activité de restauration ou traiteur, lors d'évènements et/ou sur une exploitation.



Durée

2 jour(s) / 14h



Lieux / dates

Du 12/02/2025 au 13/02/2025 > Saint-Pompain

Responsables de stage :

Aurore LAMARCHE

Contacts :

Lucie GEOFFRION

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode



FORMATION

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



Objectifs

- Acquérir les capacités et connaissances nécessaires pour organiser et gérer une activité de restauration commerciale conforme aux conditions d'hygiène attendues dans le cadre de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client.



Programme

- Le principe du paquet hygiène et les différentes dérogations et/ou déclarations en lien.
- Les différents points du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Les différentes formes de traçabilité et la gestion des non-conformités.
- Les bonnes pratiques des auto-contrôles et contrôles des analyses microbiologiques.
- La réglementation en vigueur concernant les allergènes.
- Les dangers alimentaires : les identifier, les maîtriser.
- Les risques liés à une insuffisance d'hygiène.
- Les valeurs cardinales et limites supérieures et inférieures de croissance.
- Les points



Méthodes pédagogiques

- Exposé, diaporama, apports, échanges, arrêté du 21/12/2019, guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, observation et réalisation d'une préparation en laboratoire, utilisation du bulletin épidémiologique.



Modalités d'évaluation

- Un quiz diagnostic des connaissances en début de formation, des mises en situation avec manipulation de matériel sont mises en place à la fin de chaque journée et un quiz d'évaluation des acquis en fin de formation.



Intervenant

Valérie MOREAU, conseillère experte en agro-alimentaire - Chambre d'agriculture de la Creuse



Prérequis



- Aucun