



FORMATION

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

Obligatoire depuis le 1er octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale (traditionnelle ou rapide) pour toute personne manipulant des denrées alimentaires.

Conforme à l'arrêté du 12 février 2024.

OBJECTIFS

- Identifier la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

PRATIQUE

- 4 heures dédiées aux mises en situation avec manipulation de matériel

Rabah ZAOUI, formateur déclaré auprès de la DRAFF Occitanie



DATE

nous consulter

DUREE

14 heures

LIEU

Ecole de Formation Rabah ZAOUI -
2 Rue Jean-François Champollion
11000 CARCASSONNE

TARIF

420 € /participant

POSSIBILITE DE FINANCEMENT

CONSULTEZ NOTRE SITE

www.ecole-pizza.fr

INSCRIPTION/RENSEIGNEMENT

06 24 56 09 13

04 34 42 12 85



FORMATION HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1

- Introduction des notions de danger et de risque.
- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures).
- Le classement en utiles et nuisibles.
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes.
- La répartition des micro-organismes dans les aliments.
- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire.
- Les toxi-infections alimentaires collectives.
- Les associations pathogènes/aliments.
- La qualité de la matière première.
- Les conditions de préparation.
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud.
- L'hygiène des manipulations.
- Les conditions de transport.
- L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...).
- Dangers physiques (corps étrangers...).
- Dangers biologiques (allergènes...).
- 2 heures de mise en situation

Jour 2

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- La traçabilité et la gestion des non-conformités.
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé.
- L'hygiène du personnel et des manipulations.
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement.
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale, date de durabilité minimale).
- Les procédures de congélation/décongélation.
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
- Les principes de l'HACCP.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.
- 2 heures de mise en situation

PUBLIC

Tout public : Personnel de cuisine - Restaurateur - Créateur entreprise

PREREQUIS

Aucun

ADMISSION

Test de positionnement et entretien physique ou téléphonique

ACCESSIBILITE

Conforme aux exigences réglementaires et l'équivalent pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Plateaux techniques équipés de matériel professionnels
Guide pédagogique
PMS digitalisé
4 heures de mises en situation

INTERVENANT

Rabah ZAOUI, Champion de France et du Monde Pizza, Maître Artisan et Maître Restaurateur

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation continue pratique

VALIDATION

QCM noté 80% minimum de bonnes réponses
Livret de formation
Attestation de formation spécifique imposée par les décrets et arrêté 12 février 2024
Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud

CODE(S) ROME :

G1602 - Personnel de Cuisine

INDICATEURS DE RESULTATS

Retrouvez nos indicateurs de résultats sur notre site