



# 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 ZAOUÏ, formateur déclaré auprès de la DRAFF Occitanie*



### DATE

nous consulter

### DUREE

14 heures

### LIEU

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

### TARIF

420 € /participant

**POSSIBILITE DE FINANCEMENT**

**CONSULTEZ NOTRE SITE**

[www.ecole-pizza.fr](http://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 I égales 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