

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

Information fournie
par :
Carif-Oref Occitanie

Date de mise à jour : 12/08/2020 | Identifiant OffreInfo : 15_347847

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de
restauration commerciale - Code CertifInfo 85007

- Niveau de qualification : Sans équivalence de niveau
- Éligibilité CPF : Code 237098 | Début de validité 02/01/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

- Réglementation, risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mise en oeuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale

Programme de la formation

• LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

-

Le paquet

hygiène : les règlements européens et secteurs concernés.

-

Les obligations

légales propres à la restauration commerciale.

-

Les

responsabilités des acteurs du secteur et risques pour non-conformité.

-

Les contrôles

officiels : rôles, procédures et documents.

-

Le plan de maîtrise sanitaire dans la législation, son contenu.

-

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène La méthode H.A.C.C.P. la traçabilité

• **L'ORIGINE DES RISQUES, L'ANALYSE, LA DETECTION ET LES MOYENS DE MAITRISE.**

-

Le risque biologique : Les germes : classification et origines. Les parasites : classification et origines. Les toxines : classification et origines. Les T.I.A. d'origine biologique: source, facteurs de contamination, de multiplication, conséquences sanitaires et moyens de maîtrise.

-

Le risque chimique : Identification des sources, risques et moyens de maîtrise.

-

e risque physique : Identification des sources, risques et moyens de maîtrise.

• **UTILISATION DU GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE :**

-

Les différents

GBPH par secteurs et leurs spécificités. Les contenus : forme et fond, lecture et familiarisation.

• **LES BONNES PRATIQUES :**

-

L'hygiène du personnel.

-

Les manipulations
et lavage des mains.

-

Le transport, la
réception, le conditionnement et déconditionnement des denrées.

-

Etude des marches
en avant dans le temps et dans l'espace.

-

La conservation
des aliments : l'isolation, l'identification, la sectorisation et les
tempé

Validation et sanction

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

Type de formation

Certifiante

Sortie

Métiers visés

Code Rome

- G1603 : Personnel polyvalent en restauration

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

14 heures en centre, 35 heures hebdomadaires

Conventionnement : Non

Financier(s)

Autre

Conditions d'accès

Public(s)

Tout public

Modalités de recrutement et d'admission

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

AUCUN

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

7 rue Aristide Berges

66330 - Cabestany

Responsable :

Téléphone fixe : 0468862065

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Responsable :

Téléphone fixe : 0468862065

fax :

Site web :

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

H & C Conseil

SIRET: 42924994900158

66330 Cabestany

Responsable :

Téléphone fixe : 0468862065

Site web :

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 01/01/2020 au 31/07/2021

débutant le : 01/01/2020

Adresse d'inscription

7 rue Aristide Berges

66330 - Cabestany

Etat du recrutement : Ouvert

Modalités : Entrées/sorties permanentes

Organisme responsable

H & C Conseil _ site de Perpignan

SIRET : 42924994900158

Adresse

7 rue Aristide Berges

66330 - Cabestany

Téléphone fixe : 0468862065

Contactez l'organisme