

Duo Formation Permis d'Exploitation et Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale

Information fournie
par :
Région Grand Est,
missions Carif-Oref

Date de mise à jour : 26/05/2020 | Identifiant OffreInfo : 17_26695

Certifications 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

Permis d'exploitation pour les débits de boissons - Code CertifInfo 87805

- Niveau de qualification : Sans équivalence de niveau

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

Connaître la réglementation sur les débits de boissons selon le code de santé publique. Mettre en place les pratiques d'hygiène selon la méthode obligatoire HACCP.

Programme de la formation

Le programme de formation s'organise autour d'une partie théorique, relative à la connaissance de la législation et de la réglementation applicables aux débits de boissons à consommer sur place et aux restaurants, aux obligations en matière de santé publique et d'ordre public, ainsi qu'une partie pratique comprenant des mises en situation et une évaluation des connaissances acquises.

1er jour :

L'obligation de formation à l'hygiène alimentaire :

- Sensibilisation à l'hygiène alimentaire.
- Sensibilisation à la sécurité des aliments.
- Les dangers permanents microbiens.
- La microbiologie des aliments.
- Les dangers chimiques.
- Les dangers physiques.
- Les autres dangers potentiels.
- Les dangers de contaminations.
- Les toxi infections alimentaires.

Les règlements :

- Les règlements nationaux.
- Les règlements européens " Foodlaw ".Le Paquet hygiène (règlement 178/2002 CE).
- L'arrêté ministériel du 21 décembre 2009.

- Règlement CE 882/2004.

- La déclaration d'activité.

Les services officiels de contrôles :

- Les sanctions liées à une insuffisance d'hygiène.

- La responsabilité du restaurateur.

- Les obligations de résultat.

2ème jour :

L'hygiène des manipulations et méthode HACCP :

- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène.

- Les conditions de transport des denrées.

- La sécurité alimentaire par la méthode HACCP.

- La méthode des 5 M (maîtrise des dangers : matière, milieu, matériel, la main d'oeuvre, méthode).

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- La réalisation du plan de maîtrise sanitaire.

- La fiabilité des autocontrôles.

- L'analyse microbiologique.

- Le système d'archivage des documents à présenter aux contrôles.

Evaluation des connaissances acquises :

- Test final d'évaluation des connaissances.

Validation et sanction

titre diplôme homologué

Type de formation

Certifiante

Sortie

Métiers visés

Code Rome

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

34 heures en centre, 0 heures en entreprise

Conventionnement : Non

Financier(s)

Conditions d'accès

Public(s)

Tout public

Modalités de recrutement et d'admission

Niveau d'entrée : Bac + 5 et plus

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

REIMS - KYRIAD Parc des Expo 12 rue Gabriel Voisi

51100 - Reims

Responsable :

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Responsable : Pascal SEGARRA

Téléphone fixe : 0301033910

fax :

Site web :

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

Vos Formations aux Meilleurs Prix

SIRET: 81128823200036

Responsable : Pascal

Téléphone fixe : 0366726351

Site web : <http://formations-aux-meilleurs-prix.com/>

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 01/01/2021 au 31/12/2021

débutant le : 01/01/2021

Adresse d'inscription

730 Boulevard de Léry

83140 - Six-Fours-les-Plages

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées/sorties permanentes

Organisme responsable

Vos Formations aux Meilleurs Prix

SIRET : 81128823200036

Adresse

730 Boulevard de Léry

83140 - Six-Fours-les-Plages

Téléphone fixe : 0422132406

Contactez l'organisme