

Hygiène alimentaire

Date de mise à jour : 07/11/2019 | Identifiant OffreInfo : 20_F1193169

Information
fournie par :
C2RP Carif-Oref
Hauts-de-France

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

- Éligibilité CPF : Code 237098 | Début de validité 02/01/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Programme de la formation

-

Validation et sanction

Habilitation

Type de formation

Certification

Niveau de sortie

Métiers visés

Code Rome

- G1603 : Personnel polyvalent en restauration

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

14 heures en centre, 34 heures hebdomadaires

Conventionnement : Non

Financeur(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

1 ère avenue - Bât L - Porte 305

Port fluvial

59000 - Lille

Responsable : UMIH FORMATION

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

211 rue de l'Université

75007 - Paris 7e

Responsable : Audrey GHEYSENS

Téléphone fixe : 01-42-66-44-47

fax : 01-45-51-42-97

Site web : <http://www.umihformation.fr>

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

UMIH FORMATION

SIRET: 44403832700029

75007 Paris 7e

Responsable :

Téléphone fixe : 01-42-66-44-47

Site web : <http://www.umihformation.fr>

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 01/01/2017 au 31/12/2020

débutant le : 01/01/2017

Adresse d'inscription

211 rue de l'Université

75007 - Paris 7e

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées/sorties permanentes

Organisme responsable

UMIH FORMATION

SIRET : 44403832700029

Adresse

211 rue de l'Université

75007 - Paris 7e

Téléphone fixe : 01-42-66-44-47

Contactez l'organisme