

NOS FORMATIONS COURTES 2021 : TECHNIQUES



HYGIENE ALIMENTAIRE

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale RS898

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de gérer et d'organiser des activités dans les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client, notamment : identifier les grands principes de la réglementation, analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène, mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire en restauration commerciale

DURÉE

2 jours (14 h)

9h15/13h-14h/17h15

EFFECTIF

Min 6 – Max 10
personnes

(Délais d'accès selon
programmation dans la limite
des places disponibles)

LIEU DE FORMATION

CMA IDF - Yvelines
19 avenue du
Général Mangin
78000 Versailles



(Site accessible et adapté aux
personnes en situation de handicap)

TARIF NET DE TVA



490 €

CONTACTS

Service formation

01 39 43 43 45

formationcontinue@cm-yvelines.fr

Référent handicap

01 39 43 43 77

PROGRAMME

Sécurité alimentaire : définitions

Microbiologie des aliments

Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication en restauration

Les toxi-infections alimentaires collectives

Le nettoyage et la désinfection, l'entretien des locaux

HACCP

- Les dangers biologiques, physiques et chimiques

- Les 12 étapes, les 7 principes

- Les 5 M (méthode, milieu, matériel, main d'œuvre, matière première)

- Les documents d'auto contrôle et d'enregistrement

Les micro-organismes pathogènes : origine et symptômes

Les aliments à risque pour le consommateur

La réglementation : le paquet hygiène

Le plan de maîtrise sanitaire, les contrôles

PUBLIC

Toute personne travaillant dans un établissement type alimentaire et/ou de restauration commerciale toute spécialité

PRÉ-REQUIS

Formation obligatoire pour au moins une personne de l'équipe manipulant les denrées alimentaires et non titulaire d'un CAP alimentaire récent

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques illustrés d'exemples pratiques. Supports audiovisuels

ÉVALUATION

Acquis en début et fin de formation. Certification remise après 14 h de formation

PROFIL FORMATEUR

Formateur professionnel de la restauration au poste de responsable qualité

SUIVI ET VALIDATION

Remise d'une attestation de fin de stage et certification par le prestataire agréé DRAAF