



CFPSI

FORMATIONS

SECOURISME

PSC 1

Prévention et Secours Civiques

SST

Sauveteur Secouriste du Travail

MAC (PSC 1 – SST)

Maintien et Actualisation
des Compétences

IPSD

Initiation aux Premiers Secours
et à l'utilisation d'un Défibrillateur

UPE

Urgences Petite Enfance

INCENDIE

FME

Formation Manipulation
Extincteurs

EGSF

Evacuation Guide et Serre File

EPI

Equipier Première Intervention
Incendie

MAC (FME-EGSF-EPI)

Maintien et Actualisation
des Compétences

GESTION DES DECHETS

Gestion des Déchets d'Activité
de Soins DASRI

Gestion des Déchets Ménagers
et Assimilés DMA

HYGIENE

Méthode HACCP

Hygiène Alimentaire en
Restauration Commerciale

Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

TERRAIN OPERATIONNEL

Réserve de Sécurité Civile

Situation d'Exception

Soutien Psychologique

Opérateur Radio Transmissions

CONSEIL & ASSISTANCE

Document Unique
Evaluation Risques Professionnels

FORMATION L'HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE



Objectifs de la formation :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

Formation adaptée au type de restauration.

Contexte :

Depuis le 1er octobre 2012, obligation de formation (de 14 heures) pour les différents secteurs de la restauration commerciale : traditionnelle avec service à table, restauration rapide à consommer sur place ou à emporter, cafétérias, sandwicheries, traiteur, glacier, food-truck, restauration hôtelière (hôtels, clubs de vacances, cures thermales, ...).

Public concerné :

Responsables et salariés en restauration commerciale.

Programme conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011

Extrait du programme, n'hésitez pas à nous demander le programme intégral.

A. Référentiel de capacités

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

B. Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur : Dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale, ciblée restauration commerciale
3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Durée : 2 jours pour un groupe de 3 à 10 personnes.

Méthodes pédagogiques :

Interactivité, apports théoriques, vidéos pratiques, jeux pédagogiques d'identification et de classement des bonnes pratiques, quizz HACCP, échanges d'expériences.

Support pédagogique : Dossier pédagogique (avec glossaire des termes utilisés en HACCP).

Intervenant :

Formateur spécialisé en microbiologie, analyses biologiques et biochimiques, HACCP et prévention des risques.

Attestation de formation :

Une attestation nominative est délivrée à chaque stagiaire ayant participé à l'ensemble de la formation.

Organisation : (au choix) dans nos locaux ou vos locaux.

www.cfpsi.fr