

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ERECO2

Maitrise de l'hygiène en établissement de restauration commerciale

Selon Arrêté du 12/02/24



Contexte : Conformément à la réglementation et l'arrêté du 12 février 2024, les établissements de restauration commerciale doivent mettre en place une formation de personnel destinée à permettre la gestion des risques en hygiène alimentaire et le respect des bonnes pratiques d'hygiène.



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur et l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime.

Objectifs opérationnels :

- Être capable d'analyser les risques sanitaires liés à l'activité de restauration commerciale
- Connaître les principes de la réglementation en relation avec l'activité de la restauration commerciale
- Savoir mettre en place les moyens de maîtrise adaptés
- Acquérir les capacités pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation



Pour qui ?

Public :

- Responsable de restaurant
- Chef de cuisine
- Adjoint de restauration
- Personnel d'entreprises de restauration commerciale

Sont concernées par cette obligation réglementaire les activités suivantes : restauration traditionnelle, cafétérias et

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les dangers liés aux aliments en restauration commerciale
- L'encadrement réglementaire des risques sanitaires et les contrôles officiels
- Le PMS : Plan de Maitrise Sanitaire
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication :
 - Hygiène du personnel.
 - Lavage des mains (démonstration pratique)
 - Nettoyage/désinfection des locaux et du matériel
 - Maîtrise des températures : chaîne du chaud, chaîne du froid, cuisson sous vide
- L'application de la méthode HACCP
- L'utilisation et l'analyse des différents auto-contrôles
- Les rôles et les missions du personnel en restauration



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques suivis de discussions
- Animation autour de nombreux ateliers pédagogiques de mise en pratique dans votre restaurant
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 2 jours (14h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Conforme à l'Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.



ERECO2



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>