

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée aux activités de

Formation Continue - Tourisme, Hôtellerie, Restauration



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

Établir et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Objectifs :

- Acquérir les connaissances et les capacités nécessaires pour identifier les mesures à mettre en œuvre afin de garantir la microbiologie des aliments dans le respect de la réglementation en vigueur
- Acquérir les connaissances et les capacités nécessaires pour gérer les risques sanitaires liés à l'activité commerciale en intégrant les outils de la réglementation en vigueur.

Public :

Professionnels issus du secteur CHR ou/et concernés par l'élaboration de plats cuisinés et transformés sur place et destinés à la vente.

Pré-requis : Aucun

Pré-requis technique : Disposer d'un ordinateur avec micro et caméra et d'une bonne connexion internet

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un **référént handicap** étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site [CCI Formation 49](#) .

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Compétences visées :

- Savoir identifier les grands principes de la réglementation en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale
- Savoir mettre en œuvre ces grands principes
- Intégrer la méthodologie pour mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Rédiger une étiquette de produits comprenant les informations nutritionnelles

Points forts :

Indicateurs de satisfaction et de performance :

Une offre riche et diversifiée avec plus de 200 formations sur des thématiques très ciblées.

Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur [notre page CCI Formation Continue](#).

Modalités pédagogiques :

Méthodes :

Vidéo projection imagée des notions abordées

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique par des méthodes participatives et actives

De ce fait, le déroulement des formations inclut des quizz et des travaux de préparation et de mise en application sur les produits.

Équipement matériel :

La CCI de Maine et Loire vous accueille en proximité dans ses 3 établissements de Formation à Angers, Cholet et Saumur. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage

INFORMATION

2 jours (14 H)

€ 460 €

Session(s) à Angers

- 7 et 8 décembre 2020

- 11 et 12 janvier 2021

- 19 et 20 avril 2021

- 10 et 11 mai 2021

- 05 et 06 juillet 2021

- 06 et 07 septembre 2021

- 06 et 07 décembre 2021

Session(s) à Cholet

- 08 et 09 février 2021

- 04 et 05 octobre 2021

Session(s) à Saumur

- 15 et 16 mars 2021

- 14 et 15 juin 2021

- 08 et 09 novembre 2021

Session(s) à A distance

- 17, 18, 25 et 26 mai 2021 (09h-12h30)

- 18 et 19 octobre 2021 (9H-12H30 puis 13H30-17H)



Formation régionale



Formation certifiante - Eligible CPF - Compte Personnel de Formation

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée aux activités de



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

Formation Continue - Tourisme, Hôtellerie, Restauration

agréable, performant et stimulant. Découvrez sur notre site Web [CCI Formation 49](#), nos trois campus, ateliers techniques, laboratoires

Tutorat Technique :

Avant la Formation : La vérification du fonctionnement du matériel de visio conférence est assuré auprès de chaque participant

Pendant la Formation : Une assistance technique (Hotline) est disponible pour résoudre les problèmes techniques

Equipe pédagogique :

Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

Validation / Certification :

A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).

Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.

Dans le cas de formations certifiantes, à l'issue de la formation, un certificat attestant de la réussite et / ou du niveau obtenu sera délivré.

Quizz de positionnement d'entrée de formation et en fin de formation pour mesurer les acquis

Dans le cas de formations certifiantes, à l'issue de la formation, un certificat attestant de la réussite et / ou du niveau obtenu sera délivré.

Cette certification s'adresse à tous les profils de candidats, dans tous les secteurs d'activité. Elle permet aux salariés ou demandeurs d'emploi de faire reconnaître des compétences détenues à des fins de valorisation d'un parcours, de mobilité ou de candidature à un emploi.

Délivré par CCI France, mis en œuvre par les centres agréés de formation continue des CCI, le Certificat de Compétences en Entreprise est une reconnaissance formelle, inventoriée par la CNCP.

Formation éligible CPF - Code 237098

**Certificat de Compétences
en Entreprise**
CCI FRANCE



Programme :

Selon le référentiel de l'arrêté du 5 octobre 2011

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- ? le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- ? le classement en utiles et nuisibles ;
- ? les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- ? la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- ? les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- ? les toxi-infections alimentaires collectives ;
- ? les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- ? la qualité de la matière première ;
- ? les conditions de préparation ;
- ? la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- ? la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- ? l'hygiène des manipulations ;
- ? les conditions de transport ;
- ? l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- ? dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- ? dangers physiques (corps étrangers...) ;
- ? dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- ? principes de base du paquet hygiène ;
- ? la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- ? les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :



- ? direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- ? grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- ? suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

- ? l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- ? le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- ? les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- ? les procédures de congélation/décongélation ;
- ? l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.