

**Durée :**

**2 jours (14 h.)**

**Les participants et leur pré-requis :**

Responsable de restauration -  
Responsable Qualité- Chef cuisinier -  
intervenant en milieu alimentaire.  
Personnels d'entreprises de  
restauration commerciale

**Notre intervenant :**

Consultant Formateur consultant, expert  
en Hygiène et Qualité agro-alimentaire -  
Evalueur HACCP pour l'AFAQ,  
qualifié auditeur IFS (International Food  
Standard).

**L'organisation :**

**Lieu :** à déterminer

**Dates :** à déterminer

**Horaires :** 8h30-12h 13h30-17h

**Coût :**

**Nous consulter**

**Renseignements et  
inscriptions :**

**Sabine ACCO**

**LES OBJECTIFS :**

Connaitre les évolutions réglementaires et applications en matière  
d'hygiène alimentaire.

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités  
en conformité avec la réglementation en vigueur.

Impliquer et responsabiliser l'ensemble du personnel concerné.

**NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES  
D'EVALUATION:**

Moyens audio-visuels (vidéo projecteur)

Méthode active basée sur de nombreux ateliers et cas pratiques.

Un dossier est remis au stagiaire à l'issue de la formation

Réalisation d'un quiz.

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin  
de formation

**LE CONTENU DE LA FORMATION :**

- Les grands principes de la réglementation en relation avec la  
restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration  
commerciale
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation et les TIAC
- Les moyens de maitrises
- Les dangers Chimiques, Physique, Biologiques
- La méthode des 5M (liée aux dangers alimentaires),
- Déclaration et agrément
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) fondés sur les  
principes du HACCP
- La DDCSPP et les contrôles officiels
- Le plan de maitrise sanitaire (PMS) (températures, hygiène  
du personnel, procédures...)
- Les principes de l'HACCP et les mesures de vérifications
- Le Guide de Bonnes Pratiques en Hygiène du secteur  
d'activité spécifié (GBPH)