

“ HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE ”

NOUVELLE
FORMATION

- ◇ Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- ◇ Identifier les dangers et les risques liés à une insuffisance d'hygiène en matière de sécurité alimentaire.
- ◇ Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.

Programme

- Les risques alimentaires pour le client
- Les dangers microbiens : principales notions en microbiologie, en contamination et prolifération
- La microbiologie des aliments - Paramètres de croissance microbienne
- Les risques chimiques et risques physiques
- Les moyens de maîtrise des différents dangers
- L'HACCP, le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Les grands principes de la réglementation appliquée à la restauration
- Les obligations de résultats, le plan de maîtrise sanitaire, les bonnes pratiques d'hygiène, la marche en avant
- Illustration par l'exemple
Qualité matières premières, mise en vente de produits, maîtrise de la chaîne du froid et du chaud, marche en avant

Méthodes & outils

Apports théoriques, illustrations par des exemples, échanges d'expériences. Exercices collectifs et individuels (simulations de situations à risque). Des solutions pratiques. Remise d'un guide des bonnes pratiques.

Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

<input type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES	<input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES	<input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE
<input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)		<input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION
<input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION	<input type="checkbox"/> AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS	<input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION sur demande

Évaluation des résultats

Suivi de l'exécution



DATE(S) & LIEU(X)

8 et 9 avril 2024

Adar de CADILLAC



DURÉE - 14H / 2 jours

Horaires - 9h -17h30



PUBLIC - Chefs ou responsables d'exploitation agricole

PRÉREQUIS - proposer de la restauration : ferme auberge, traiteurs, goûters à la ferme, vente à l'assiette sur des marchés.

EFFECTIF MAX - 12



TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale Partielle - Restant dû : 70 €

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA
560 €

Intervenants



Amélie FRIAS
Conseillère agritourisme
CA33 Responsable de stage



Alexandre NICOLLE
Formateur en transformation
alimentaire (ANConseil)



Nathalie MELEDO - Assistante formation
05 56 79 64 11 - formation@gironde.chambagri.fr

Béatrice HENOT - Responsable formation / Référente Handicap
Si besoin d'une prise en compte spécifique
05 56 79 64 11 - b.henot@gironde.chambagri.fr

FORMATIONS 2024
MAJ 12/12/23 CTR_009