

## Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Les établissements de restauration commerciale sont soumis à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (CRPM). Cet article établit l'obligation de disposer au sein des établissements de restauration commerciale d'un membre du personnel ayant suivi une action de formation spécifique dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

### LA FORMATION

#### Prérequis

Savoir lire et écrire en français

#### Objectifs de la formation

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

#### Durée

14 heures

#### Public

Toute personne travaillant ou ayant un projet de création / reprise dans la restauration commerciale

**Tarif inter :** 280 € Net de taxes

**Tarif intra :** sur demande

#### Organisation

Formation en groupe de 6 à 10 personnes

### LE PROGRAMME

#### Aliments et risques pour le consommateur

- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels
- L'entretien des locaux et du matériel

#### Fondamentaux de la réglementation pour la restauration commerciale

- Notion de déclaration, agrément, dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité et gestion des non-conformités
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures de l'Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Les risques liés à une insuffisance d'hygiène (santé, image de marque, perte de clientèle etc ...)

#### Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

- 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, suites de l'inspection

#### Le Plan de Maîtrise Sanitaire – PMS

#### Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les procédures congélation/décongélation
- Les durées de vie
- L'hygiène du personnel et des manipulations

- L'organisation, le rangement et la gestion des stocks
- Mesures préventives

## LES MODALITES ET DELAIS D'ACCES

### Modalités :

Cette formation est dispensée en présentiel à la Chambre de Commerce et d'Industrie du Pays d'Arles. Cette formation peut être réalisée en inter ou en intra-entreprise

### Délais :

- Pour les formations planifiées, se reporter au planning prévisionnel de formation
- Pour les formations à la demande, délai d'accès sous 10 jours après la première prise de contact
- Mise en place de la formation dans un délai d'un mois maximum

## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- L'ensemble de nos locaux est adapté aux personnes en situation de handicap
- Un accompagnement spécifique est possible après étude avec notre référent handicap

## LES MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES MOBILISES

- La formation alterne des temps d'explication sous forme d'exposé et d'échanges avec vidéos projections
- La formation se déroule au sein de la CCIPA dans une salle équipée d'un vidéo projecteur, d'un tableau blanc, d'une connexion Wi-Fi et de tablettes

## LES MODALITES D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION

- Tout au long, un contrôle des connaissances est réalisé au travers de cas pratiques afin d'évaluer la progression de l'apprenant et ses éventuelles difficultés
- Nous soumettons également un questionnaire d'évaluation qui nous permet de mesurer la qualité perçue de la prestation et si la formation a répondu aux besoins et attentes exprimés
- Une attestation de formation est délivrée à chaque participant

## SUITE DE PARCOURS POSSIBLE ET DEBOUCHES

Possibilité de compléter votre parcours avec les formations suivantes :

- Techniques de ventes au restaurant : l'art d'accueillir, accompagner et servir vos clients
- Augmenter votre chiffre d'affaires avec la vente additionnelle : eaux, cafés, apéritifs et digestifs... les trésors de la restauration

## LES CONTACTS

**Responsable pédagogique :** Karine Ricart - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08

**Responsable de la formation :** Barthélémy Marsala - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08

**Responsable Administrative :** Karinne Bousquet - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08

**Référent Handicap :** Céline Bousquet - @ : [formation@arles.cci.fr](mailto:formation@arles.cci.fr) – Tél. : 04.90.99.08.08