

« HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE »

ATTESTATION ROFHYA



www.euroformation.fr
contact@euroformation.fr



03.89.457.990



44 rue de la Sinne
68100 MULHOUSE

« HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE » MULHOUSE



PUBLIC

Professionnels de la restauration
Demandeurs d'emploi souhaitant travailler dans le secteur de la restauration commerciale
Créateurs ou repreneurs d'établissement de restauration commerciale.



Présentielle : ✓
A Distance :
Mixte :



Lieu : Euroformation,
44 rue de la Sinne, Mulhouse
Horaires : 8h30-12h00 / 13h30-16h00

PREREQUIS

Aucun diplôme n'est exigé pour accéder à la formation
Compréhension de consignes écrites et orales



Diplômante :
Certifiante :
Attestation : ✓



Maîtrise des compétences et connaissances relatives à l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments, conformément à l'arrêté du 5 octobre 2011, en application de la Loi du 27 juillet 2010, (Article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime) et du décret du 24 juin 2011



Entretiens (se munir d'un CV à jour)
Dossier de candidature

PROGRAMME A-Référentiel de capacités :



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

B – Référentiel de formation, savoirs associés :

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 :
 - 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
- 1.2. Les autres dangers potentiels :

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) :
- 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- 2.4. Les contrôles officiels :

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

- 3.1. Les BPH :
- 3.2. Les principes de l'Hygiène Alimentaire.
- 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

VOTRE INTERLOCUTEUR POUR CETTE FORMATION

Mohamed AMGHAR

mohamed-amghar@euroformation.fr

 03.89.457.990