



# Bonnes Pratiques d'Hygiène en Restauration Commerciale

Formation spécifique selon l'arrêté du 05 octobre 2011

## Objectifs :

Comprendre les règles fondamentales du respect de l'hygiène et découvrir les dangers liés au type de transformation.

Intégrer les contraintes réglementaires dans les conditions d'activité en appliquant une méthodologie afin d'assurer la Sécurité des Aliments et la Satisfaction Client.

**Public :** gérant, chef de cuisine et autres

**Pré requis :** Aucun.

## Intervenant :

Michaël MASSET, consultant et formateur en Sécurité des Aliments, répond aux besoins des commerçants, des artisans et producteurs du secteur alimentaire sur l'actualité réglementaire européenne applicable aux entreprises.

## Pédagogie et Support :

Formation théorico-pratique selon le public et votre demande, axée sur l'Hygiène et la Sécurité des Aliments.

Exposé sur-mesure, possibilité de vidéo projection, illustré par des exemples concrets, textes réglementaires, articles de presse, vidéos, photos, ... s'appuyant sur l'analyse des pratiques de votre secteur d'activité.

Participation des stagiaires au travers de questions / réponses, échanges de vécu professionnel.

Dossier complet remis en fin de formation

## Suivi et Evaluation :

Questionnaire oral d'expression des attentes en début de session puis bilan du niveau atteint en fin de session sous forme de compte rendu.

Questionnaire de satisfaction du déroulement et contenu.

Evaluation des connaissances sous forme de questionnaire et fiche de suivi de formation 3 mois plus tard.

## Validation :

**Attestation individuelle de formation**

## Programme

### Jour 1

#### **I. Aliments et risques pour le consommateur**

- Les dangers bactériologiques.
- Les autres dangers potentiels.

#### **II. Les moyens de maîtrise des dangers**

- Méthode des 5 M : Causes.
- Mesures préventives et BPH.
- Cas pratique.

#### **III. La réglementation CE en vigueur**

- Démarches administratives.
- Paquet hygiène arrêté en vigueur.
- Les contrôles officiels.

### Jour 2

#### **IV. Le P.M.S.**

- Bonnes Pratiques d'Hygiène générales.
- HACCP, outil de gestion de la sécurité alimentaire.
- Contrôles et enregistrements.
- Systèmes documentaires, Rédaction de procédures.

## Déroulement

**Durée minimum obligatoire :** 2 jours (14 heures), répartis en journées ou ½ journées. **Agrément / n° ROFHYA : 54 0035 24 2012**

**Lieu :** Dans vos locaux.

**Date :** À définir – Nous contacter

**Horaires :** Matinée (9h-12h30) et/ou après-midi (13h30-17h00)  
Accueil 15 min avant chaque début de session – horaires modifiables à la demande

**Tarif :** Demandez notre grille tarifaire au Service Formation.

**Téléphone : 07 60 54 02 36 – Mail : michael.masset@labco-s.com**