

# Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration.

---

<b>2</b> jours	<b>12</b>	<b>INTER</b>	<b>INTRA</b>
DUREE	PARTICIPANTS	ENTREPRISE	ENTREPRISE

## PUBLIC

- ❖ Salariés et dirigeant ayant à justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité d'établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias et autres libre-service, restauration de type rapide).

## PRES-REQUIS

- ❖ Aucun

## OBJECTIFS

- ❖ Etre capable d'identifier les principes de la réglementation en restauration commerciale.
- ❖ Connaître les règles élémentaires d'hygiènes ainsi que la réglementation européenne.
- ❖ Etre capable d'initier ou d'être un relais pour la progression de la mise en place des protocoles et des procédures du Guide des bonnes pratiques d'hygiène.
- ❖ Connaître et savoir analyser les risques d'une insuffisance d'hygiène dans les métiers de la restauration,
- ❖ Etre capable de gérer les anomalies et d'apporter les mesures correctives appropriées.

## CONTENU

- ❖ Hygiène corporelle et vestimentaire.
- ❖ Réglementation européenne le Pack hygiène.
- ❖ Plan de maitrise sanitaire avec le guide des bonnes pratiques d'hygiène et HACCP.
- ❖ Notions élémentaires et document des principes de la méthode HACCP.
- ❖ Les protocoles des différente étapes de \*réception, stockage, préparation, nettoyage et traçabilité des denrées alimentaires.

## VALIDATION

- ❖ Attestation de fin de formation.

## MOYENS PEDAGOGIQUES

- ❖ Remise à chaque stagiaire de fiches méthodologique et de supports de cours papier et/ou pdf. Remise des documents imposés par les services de l'état. Guide d'utilisation des bonnes pratiques d'hygiène.

## INTERVENANTS

- ❖ Animateur spécialisé en hygiène alimentaire