

Responsable Sécurité Alimentaire – RSA



Sans niveau



2 Jours



Paris
Villeurbanne

Depuis le 1^{er} octobre 2012, tous les établissements de la restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) sont tenus de former leur personnel(le) (au minima 1 personne) aux bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire.

Objectifs généraux de la formation

La formation permettra d'acquérir les compétences suivantes :

Acquérir les connaissances du guide de bonnes pratiques d'Hygiène (GBPH) pour les appliquer en restauration.

Appliquer les bonnes procédures dans son restaurant.

Programme de la formation (14h)

⇒ Aliments et risques pour le/la consommateur(trice) :

Dangers microbiens : Monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments.

Dangers microbiologiques dans l'alimentation : principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes/aliments.

Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel.

Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques.

⇒ Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :

Notions de déclaration, agrément, dérogation.

L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail.

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.

⇒ Plan de maîtrise sanitaire :

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité.

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) (Points clefs et 5M).

Principes de l'HACCP.

Système documentaire.

Mesures de vérifications.

Profil des candidat(e)s



Pour qui :

- Demandeurs d'emploi
- Salarié(e)s



Prérequis :

- Pas de prérequis

Tarif et Prise en charge

Tarif : 420€ TTC

*Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise.
Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez contacter nos agences.
➔ Devis sur demande auprès de nos agences*

Contacts :

- 📍 Site de Villeurbanne : contact@opusformation.eu - 04 72 60 79 11 - 28 Rue de la Baisse, 69100 VILLEURBANNE
- 📍 Site de Paris : contact-paris@opusformation.eu - 01 43 64 68 45 - 1 rue des Montiboefs, 75020 PARIS

Modalités d'accès et de délai

⇒ Accessibilité :

Recrutement toute l'année (Dossier).

Délais d'accès à la formation : sur demande*

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap, pour plus d'informations et d'accompagnement veuillez-vous rapprocher de nos assistant(e)s référent(e)s présent(e)s sur chaque site.

⇒ Durée et horaires de la formation :

Horaires de la formation : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Durée : 2 jours /14heures.

**Délais et Durées indicatifs et ajustables en fonction des besoins et des personnes.*

Modalités de validation

- Réussite au Quizz final.

Modalités de certification

- Attestation de formation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques.
- Etude de cas concrets.
- Quiz en salle.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation/jeux de rôles.

Equipe pédagogique

Une équipe de professionnel(le)s expérimenté(e)s dans le métier de votre formation pour vous accompagner dans votre projet.

Modalités d'évaluation

- Quizz final.

