Opus formation
NOUS RECRUTONS & NOUS FORMONS
OF-CFA MÉTIERS DE BOUCHE, COMMERCE & VENTE

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

100% de réussite à la certification en 2020

Sans niveau

2 Jours

Paris
Villeurbanne

Pour répondre **au « Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire** » concernant la restauration commercial et l'obligation d'avoir au moins une personne dument habilitée dans chaque établissement.

Cette dernière est également indispensable en cas d'ouverture d'établissement de restauration commercial.

Objectifs généraux de la formation

La formation permettra d'acquérir les compétences suivantes :

- ✓ Comprendre et maîtriser les **règles d'hygiène alimentaire** pour les **appliquer dans** son environnement professionnel.
- ✓ Prévenir tout risque de contamination et de développement.
- ✓ Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

Programme de la formation (14h)

Jour 1 :

✓ **Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :**
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultat.
- Maîtriser le contenu du plan sanitaire.
- Organiser des autocontrôles.

✓ **Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :**
- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Mesurer les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

✓ **Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :**
- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Jour 2 :

✓ **Aliments et risques pour le consommateur :**
- Les dangers microbiens :
  - Microbiologie des aliments,
  - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation,
  - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
- Les autres dangers potentiels.

✓ **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :**
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément,

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur),
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail,
- Les contrôles officiels,
- Le plan de maîtrise sanitaire,
- Les bonnes pratiques d'hygiène,
- Les principes des procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP),
- Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements),
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié.

✓ **QCM FINAL**

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 consulter notre annexe.

➔ *Devis sur demande auprès de nos agences*

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

Modalités d'accès et de délai

⇨ **Accessibilité :**

Recrutement toute l'année.
Délais d'accès à la formation : sur demande*
Depuis la publication de l'arrêté du 23 novembre 2022 modifiant quatre arrêtés relatifs à diverses formations réglementées du ministère chargé de l'agriculture publié au Journal officiel du 6 décembre 2022, **cette formation ne peut être dispensée qu'en modalité présentielle. La modalité de mise en œuvre de la formation à distance n'est pas autorisée.**

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 /14 heures.

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

Opus formation
NOUS RECRUTONS & NOUS FORMONS
OF-CFA MÉTIERS DE BOUCHE, COMMERCE & VENTE

Modalités de validation

- **Réussite égale ou supérieur à 60% au test final.**

***Modalités de certification**

- **Attestation de formation.**
- **Certificat en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.**

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

- Tests sous forme de QCM.

*MODALITES DE CERTIFICATION

Test final écrit, corrigé, noté avec explications détaillées présentées aux stagiaires, de 20 questions sous la forme d'un questionnaire à choix multiples (QCM) d'une durée maximale de 45 minutes ;

Les questions se rapportent au contenu défini par l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ;

Les questions se rapportent au contenu défini par l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ;