LNDL FORMATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Depuis le 1er octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration commerciale (restaurants traditionnels, pizzerias, cafétérias….) doivent avoir dans leur effectif au moins une personne formée d'une formation en matière d'hygiène alimentaire (décret n° 2011-731 du 24 juin 2011).

Prérequis : Aucun mais il est conseillé d'avoir une expérience dans la restauration
Durée : 2 jours (14h)
Public concerné : Tous publics
Lieu : Présentiel
Date : Entrées et sorties permanentes
Accessibilité : Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap, contactez-nous par mail à formation@lndl.fr pour une analyse de vos besoins

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation

- Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

- Être capable d'analyser les risques sanitaires liés à l'activité de restauration commerciale

Évaluation et validation

- Attestation des compétences validant les acquis

Tarif

Nous consulter

Financement

Aides financières / financement personnel / CPF / OPCO

contact : formation@lndl.fr

Modalités d'accès à la formation

- Cours collectifs

- Entretiens individuels

Programme

L'encadrement réglementaire des risques sanitaires et les contrôles officiels

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat
- Maîtriser le contenu du plan sanitaire
- L'utilisation et l'analyse des différents auto-contrôles

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

Le plan de maîtrise sanitaire

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- Les rôles et les missions du référent hygiène en restauration

Mise à jour le 04.09.2023