

FICHE PROGRAMME

INTITULÉ

Hygiène alimentaire pour les professionnels de l'alimentation, de la restauration et de la distribution.

CADRE RÉGLEMENTAIRE

Arrêté du 5 octobre 2011 relatif à la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Ministère de l'Agriculture – Direction Générale de L'Alimentation - DGAL).

POSITIONNEMENT & PROMESSE

Formation obligatoire conformément au cahier des charges officiel de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).

Développer les compétences nécessaires pour appliquer les règles d'hygiène alimentaire et la méthode HACCP conformément aux exigences réglementaires.

BANNIÈRE FORMATION

Type : Attestation répondant à l'obligation de la DGAL

Niveau : Opérationnel

Durée totale : Entre 7 et 14 heures selon le niveau à atteindre

Lieu : Rosny-sous-Bois

PROCHAINES DATES DE SESSIONS

- du 02 mars au 31 mars
- du 01 avril au 30 avril
- du 04 mai au 29 mai
- du 01 juin au 30 juin

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration commerciale, créateurs ou repreneurs d'établissement, personnels manipulant des denrées alimentaires.

Hygiène alimentaire - HACCP

PRÉREQUIS & ADMISSION

Pré-requis : Compréhension orale et écrite du Français.

Modalités d'accès : Positionnement initial et analyse des besoins.

Délai d'accès : Minimum 15 jours après validation du financement.

ORGANISATION & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Modalités : Présentiel.

Méthodes pédagogiques : Apports réglementaires, études de cas, mises en situation professionnelle.

Supports : Plan Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques - HACCP, fiches de traçabilité, documentation réglementaire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Appliquer les principes de la sécurité alimentaire et de la méthode HACCP afin de garantir la conformité sanitaire des pratiques professionnelles en restauration commerciale.

FINANCEMENT

OPCO, fonds propres

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
Adaptations possibles sur demande du référent handicap.

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les dangers biologiques, physiques et chimiques liés aux denrées alimentaires
- Mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Appliquer les principes de la méthode HACCP
- Assurer la traçabilité et la gestion des non-conformités
- Respecter les obligations réglementaires exigées par la DGAL.

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1. Aliments et risques pour le consommateur

- Notions de microbiologie alimentaire, dangers alimentaires et mesures de prévention.

Module 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Paquet hygiène, responsabilités de l'exploitant, contrôles officiels.

Module 3. Le plan de maîtrise sanitaire

- Bonnes pratiques d'hygiène, nettoyage-désinfection, chaîne du froid.

Module 4. Méthode HACCP

- Analyse des dangers, détermination des points critiques, procédures de surveillance.

Module 5. Traçabilité et gestion des non-conformités

- Enregistrements obligatoires, procédures correctives.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis par mises en situation professionnelle et études de cas, conformément au programme réglementaire HACCP.

MÉTIERS VISÉS

Tous les professionnels manipulant des denrées alimentaires.

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Restauration commerciale, restauration collective, métiers de bouche et services spécifiques.

ÉQUIPES & MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formateur certifié en hygiène alimentaire et expérience professionnelle en restauration
- Supports pédagogiques conformes aux exigences réglementaires.

MENTIONS LÉGALES

- Formation conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif à la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements manipulant des denrées alimentaires.

CONTACTS



01.45.28.28.78



formation@lndl.fr



5 rue de Lisbonne,
93110 Rosny-sous-Bois



Site internet

