

## Objectifs

### Etre capable de :

Connaître la réglementation en vigueur en matière d'hygiène sanitaire,  
Identifier les points critiques à chaque étape de l'activité selon la méthode HACCP,  
Connaître et appliquer les dispositions du guide des Bonnes Pratiques de la profession,  
Comprendre et concevoir des outils simples de contrôle et autocontrôle au quotidien.

## Contenu du module

### La réglementation :

- Evolution des réglementations française et européenne,
- Notions d'HACCP et ses conséquences.

### Responsabilités du restaurateur :

- Risque pénal, exemples de condamnations,
- Risque sanitaire et toxi-infections alimentaires,
- Risque commercial.

### Risques liés aux produits alimentaires -

#### Connaissances des micro-organismes :

- Produits alimentaires et risques sanitaires,
- Les germes d'altération,
- Les germes pathogènes,
- Modalités de contamination des produits alimentaires,
- Multiplication des micro-organismes dans les produits.

### Bonnes Pratiques de la profession :

- Les 3 règles de l'Hygiène,
- Hygiène du personnel,
- Respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement,
- Procédure de congélation/décongélation,
- Chaîne de froid, chaîne du chaud,
- Stockage des produits (matières 1ères, produits intermédiaires, produits finis),
- Organisation du nettoyage et de la désinfection.

### Les mesures de vérification (autocontrôles) :

- Documents de surveillance, traçabilité et enregistrements.

### Conclusion : Bilan et enquête de satisfaction.

### Durée réglementaire

14 h (2 jours).

### Public

Encadrement, personnel de cuisine, personnel exerçant une activité en agro-alimentaire.

### Pré requis

Aucun.

### Déroulement pédagogique

Méthode participative.  
Acquisition des connaissances théoriques et méthodologiques conduisant à un transfert des connaissances applicables directement.

### Tarif : Nous contacter.

Numéro de déclaration d'activité de prestataire de formation : 72 64 022558 64  
Numéro d'enregistrement de dispensateur de formation relative à l'hygiène alimentaire : 73 0005 1 2012