



LIEU DE LA FORMATION

18 AVENUE MARÉCHAL SOULT
64100 BAYONNE

PUBLIC CONCERNÉ

- ◆ Personnel d'entreprise de restauration commerciale
- ◆ Saisonniers
- ◆ Salariés
- ◆ Demandeurs d'emploi ayant pour projet professionnel d'intégrer un poste en restauration

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

- Durée: 14h

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement personnel
- PRO-A (ex Période de PRO)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ◆ Organiser et Gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et de la satisfaction du client

CONTENU DE LA FORMATION

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 (quelques obligations de moyen)
- ◆ Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- ◆ Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

► ANALYSER LES RISQUES LIÉS A UNE INSUFFISANCE D'HYGIENE 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,
- ◆ Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle,

► METTRE EN OEUVRE LES PRINCIPES DE L'HYGIENE 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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

🎓 Remise d'une Attestation de Formation
Comportant le numéro d'enregistrement de l'organisme de formation au répertoire ROFHYA délivré par la DRAAF de la région et permettant de justifier de la formation à l'hygiène selon le décret 2011-731 du 24 juin 2011

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateur spécialiste en hygiène alimentaire.

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU PAYS BASQUE

Sacha BOMASSI
Conseiller en Formation
Continue
sacha.bomassi@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 52 25 25

Stéphane GUIDI
Assistant de formation
stephane.guidi@greta-cfa-
aquitaine.fr
09 71 04 64 38