

2  
JOURS

- INTER
- 4 à 8 PARTICIPANTS
- COFA-MANAGEMENT 31/33 rue Etienne Richerand 69003 LYON

**PUBLIC :** Directeur d'établissement CHR, responsable de salle, cuisiniers, serveurs, vendeurs, techniciens de laboratoire. Depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale a obligation d'avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire

**PRE-REQUIS :** Aucun

**OBJECTIF DE LA FORMATION :** Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle; identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale; analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale; mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale; utiliser les outils et procédures de gestion des risques

#### DETAIL DU PROGRAMME :

##### INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGERS ET DE RISQUES

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- La maîtrise des dangers microbiologiques

##### EXAMEN DES NORMES ET DES MEILLEURES PRATIQUES

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Les contrôles officiels

##### MISE EN ŒUVRE DE L'ASSURANCE QUALITE

- Le plan de maîtrise sanitaire
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

**NATURE DE LA FORMATION :** FORMATION OBLIGATOIRE – Développement des compétences

**METHODE PEDAGOGIQUES ET D'EVALUATION :** Apports méthodologiques du formateur sous forme de fiches outils; travaux en participatif et échange de savoir faire; exercices d'application des méthodes dispensées; études de cas, analyse de documents, nombreuses mises en situation; rédaction d'un plan individuel de progrès en fin de formation. Evaluation des connaissances (QCM & questionnaires).

**MOYENS NECESSAIRES :** Supports audiovisuels, questionnaires, paperboard, vidéo projecteur

**INTERVENANT :** Titulaire du titre de formateur pour adultes, ancien directeur d'établissement CHR, titulaire du Certificat Management de la qualité et certification ISO 9000/HACCP

**VALIDATION DE LA FORMATION :** Remise d'une attestation de formation conforme à la réglementation en vigueur

**ORGANISME DE FORMATION enregistré par la DRAFF sous n° 820025072012 pour la région Rhône-Alpes**