

# Les règles d'hygiène alimentaire dans la restauration

Créateur / Repreneur / Dirigeant -

## La formation en résumé

Lyon : n° d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 82 0036 07 2012 Roanne : n° d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 82 0082 26 2012

Inscription via APPLI CPF - Mon compte Formation

[Site de Lyon](#) - [Site de Saint-Etienne](#) - [Site de Roanne](#)

### Objectifs :

- Répondre aux demandes du décret 2011-731 de l'arrêté ministériel du 5 octobre 2011 (entrée en vigueur : au 1er octobre 2012) qui institue l'obligation de former au moins une personne de chaque point de vente dans les établissements de restauration traditionnelle, de restauration rapide, les cafétérias et libres-services aux règles d'hygiène alimentaire

### Participants :

Toute personne travaillant ou ayant un projet de création / reprise dans la restauration commerciale ou servant des repas aux clients

### Prérequis :

- Aucun

## Le contenu

### Aliments et risques pour le consommateur

- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels
- L'entretien des locaux et du matériel

### Fondamentaux de la réglementation pour la restauration commerciale

- Notion de déclaration, agrément, dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité et gestion des non-conformités
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures de l'Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Les risques liés à une insuffisance d'hygiène (santé, image de marque, perte de clientèle etc...)

### Arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

### Les contrôles officiels

- Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé
- Grilles d'inspection points de contrôle, suites de l'inspection

### Le Plan de Maîtrise Sanitaire - PMS

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les procédures congélation/décongélation
- Les durées de vie
- L'organisation, le rangement et la gestion des stocks
- Mesures préventives

### Exercice de lavage de mains avec cabine à lumière

620 €

(non assujetti à la TVA)



2 jours



2 jours (14 heures)

## Dates et villes

Lyon - 04 72 53 88 00

- 22/02, 23/02
- 07/06, 08/06
- 27/09, 28/09
- 29/11, 30/11

Saint-Etienne - 04 77 49 24 66

- 09/02, 10/02
- 16/03, 17/03
- 11/05, 12/05
- 15/06, 16/06
- 21/09, 22/09
- 09/11, 10/11

Roanne - 04 77 44 54 69

- 01/06, 02/06
- 22/11, 23/11

## Moyens pédagogiques et d'encadrement

### Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

Contenu de la formation validé par la DRAAF RA - Formation interentreprises avec alternance d'apports théoriques et pratiques. Exercices pratiques adaptés en fonction des stagiaires présents, exercice de lavage de mains avec cabine à lumière - Salles de formation équipées pour une pédagogie active

### Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

Cette formation donne lieu à une évaluation de satisfaction complétée par les participants et un tour de table collectif avec le formateur. Cette formation donne lieu à une évaluation des acquis (test final) - Nombre de stagiaires : 4 à 10 - Formateur : nom et parcours disponibles sur simple demande

