

# Hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale

Version janvier 2024

## Objectifs et compétences visés :

- Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle

## Programme :

### Hygiène générale et hygiène alimentaire – Bonnes pratiques d'hygiène

- Apports théoriques en hygiène alimentaire et générale
- Analyse des attentes et de la réglementation
- Présentation et analyse de supports liés aux bonnes pratiques d'hygiène (procédures, affiches...)

### Le plan de nettoyage et de désinfection

- Méthodologie d'élaboration
- Analyse des fréquences de nettoyage par grandes catégories d'équipements, matériels, surfaces
- Présentation d'exemple de plan de nettoyage et de suivi des actions de nettoyage

### Les autocontrôles

- Détermination avec les stagiaires des autocontrôles à mettre en place dans chacune des structures en fonction de ses spécificités
- Définition des modalités et fréquences de mise en place des autocontrôles
- Détermination des seuils
- Élaboration par les stagiaires des supports adaptés à leur établissement
- Identification de l'utilisation pertinente des résultats d'autocontrôles

### La documentation

- Présentation et analyse d'un sommaire détaillé du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : quels sont les documents qu'un établissement de restauration commerciale doit mettre en place en fonction de sa taille et de son activité. Ce sommaire détaillé permettre à chaque stagiaire de constituer son PMS



## Points forts :

- Une formation concrète
- Mise en pratique et technique
- Agrément par la DRAAF Occitanie n] ROFHYA 76 0279152021

## Prérequis :

- Aucun

## Public :

- Etre en phase de création d'entreprise ou jeune créateur dans le secteur de la restauration

## Modalités pédagogiques :

- Alternance de théorie et de pratique
- Le formateur utilise des études de cas et les problématiques rencontrées par les stagiaires et il apporte des pistes de solutions

## Évaluation :

- Évaluation des acquis en cours et en fin de formation : quiz, exercice pratique, étude de cas

