

# Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



## Formation



Centre de formation professionnelle continue

### CONTACT

04 99 43 00 60

formation.cdvolutif@gmail.com

www.cdformation.com

### \* STAGES Inter-Entreprises

Budget :  
Durée : 14h

### \* Dates et Lieux

Centre d'Agde  
ou  
Centre de Béziers  
ou  
Intra-entreprise

Entrée / Sortie permanente

### \* Modalités

En présentiel/individuel

En présentiel/collectif

### \* OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Mettre en pratique les principes et l'esprit de la démarche en hygiène alimentaire.
- Appliquer les règles de base sur la restauration en intégrant l'évolution de la législation.
- Rédiger et suivre le Plan de Maitrise Sanitaire
- Identifier les risques sanitaires

### \* PROGRAMME

#### I. Définitions générales :

- PMS : Plan de Maitrise Sanitaire (Analyse des points critiques pour leur maîtrise)
- La Directive Européenne
- Comprendre la méthode PMS à l'intérieur de l'entreprise, mettre en place l'administratif

#### II. Les facteurs de risque alimentaire

- Connaître les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène) et les principales sources de contamination, les « 5 M » (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyse de risques.

#### III. Notion de danger et de risques

- Danger biologique (microbiologique, parasitologique, virologique, allergènes,...)
- Danger physique (corps étrangers)
- Risques chimiques (résidus phytosanitaires, résidus de produits d'entretien)

#### IV. Les moyens de maîtrise

- Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène
- Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel
- Comment éviter les risques sanitaires
- Assurer la traçabilité

#### V. Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : connaître son contenu et savoir l'organiser

- L'hygiène du personnel
- Respect des températures
- Contrôle de réception
- Nettoyage de désinfection,
- Organisation de la maintenance du matériel et des locaux (séparation des secteurs, marche en avant, gestion des déchets, ...)
- Lutte contre les nuisibles,

### PUBLIC

Tout personne travaillant dans un établissement de restauration commerciale

### NIVEAU REQUIS

Aucun

### METHODE PEDAGOGIQUE

Pédagogie active et participative  
Alternance d'apports théoriques et pratiques

CD Formation

166 rue Maurice Bégart - Parc Club de la Devèze - 34500 Béziers - 09.52.47.61.56

3 Impasse de Cordoue - Puits de So - 34300 Agde - 04.99.43.00.60

Déclaration d'activité sous le n° 91 34 07452 34 | Siret n° 521 087 312 00026