

FORMATION PROFESSIONNELLE DU PARM



HSA 006

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS VISÉS :

- Identifier les grands principes de la réglementation applicable à la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale
- Comprendre et appliquer la méthodologie de l'HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point

PROGRAMME

PREMIÈRE PARTIE

CADRE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIAL

- Définitions et principaux textes réglementaires : réglementation européenne – réglementation française
- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire

DEUXIÈME PARTIE

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

- Les dangers liés aux denrées alimentaires (chimiques, physiques, microbiologiques et allergènes)
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures de maîtrise essentielles
 - Milieu
 - Personnel
 - Matériel
 - Mesures d'hygiène avant, pendant et après la production
- La démarche HACCP
 - Définition, historique
 - HACCP et plan de maîtrise sanitaire
 - Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
 - **Exercice pratique HACCP : étude de cas**

TROISIÈME PARTIE

TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

- Le système de traçabilité : amont – interne – aval
- Gestion des non conformités : la procédure à suivre en cas d'alerte sanitaire
- **Exercice pratique : correction de non conformités suite à un contrôle sanitaire**



Accessibles aux personnes à mobilité réduite
Notre référent handicap se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le bon déroulement de votre formation.

Les + PARM

Cette formation vous est également proposée en intra entreprise sur demande

Nombreux retours d'expériences de l'intervenant.

Moyens pédagogiques :

- Support papier de la présentation remis au stagiaire
- Illustration pratique des apports théoriques à l'aide d'exemples concrets et de supports photos et vidéos.
- Etude de cas HACCP en restauration
- Travail en groupe

Suivi de l'exécution et Évaluation des résultats :

- Attestation de formation et feuille d'émargement
- Questions/réponses en cours de session de formation
- Restitution orale
- QCM de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

418 € TTC
par stagiaire

Durée 2 jours
(14 heures)

PRÉ-REQUIS

Aucun



NOTE SATISFACTION
EN 2021 : 8,3/10

PUBLIC VISÉ

Agent de restauration,
cuisine, traiteur,
porteur de projet.

FORMATEUR RÉFÉRENT

Sonia EUGÈNE
Ingénieur Conseil
Agroalimentaire PARM

CONTACT ADMINISTRATIF

Ketty ALOPH
Assistante administrative
formation@parm.mq
0596 42 12 78

LIEU DE FORMATION

Salle de formation PARM
ou visio-conférence

DATE LIMITE D'ACCÈS À LA FORMATION : 1 SEMAINE AVANT LE DÉMARRAGE DE LA SESSION

Pôle Agroressources et de Recherche de Martinique

Impasse Petit-Morne n°375 97232 LE LAMENTIN (MARTINIQUE)

CONTACT - formation@parm.mq - Tél. : 0596 42 12 78 - Fax : 0596 42 12 92

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 02 97 31131 auprès du Préfet de Martinique