

## Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
<b>FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE A L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (S8)</b>	
Durée de la formation	
2 jours (14 heures)	
Programme	
<b>Partie 1 : Les enjeux de la sécurité des aliments</b> - réglementation applicable, responsabilités, contrôles officiels - différents dangers  <b>Partie 2 : Les bonnes pratiques d'hygiène</b> - micro-organismes, contamination, prolifération - nettoyage et désinfection des locaux	<b>Partie 3 : La documentation de la maîtrise sanitaire</b> - l'HACCP, le PMS, les GBPH - la gestion des non-conformités
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Identifier les principes de la réglementation applicable à la restauration commerciale. Mettre en œuvre les principes d'hygiène en restauration commerciale.	Garantir la sécurité alimentaire par la mise en œuvre des principes d'hygiène.
Public et prérequis	
<b>Public :</b> Personnel d'établissements de restauration commerciale (traditionnelle ou restauration rapide, hors cafeteria)	
<b>Prérequis :</b> Aucun. Cette formation répond à l'obligation de formation spécifique pour la restauration commerciale (article L. 233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime)	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Etude de cas Mise en situation	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Analyse collective des documents produits Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation