



Laboratoire départemental vétérinaire
 306 rue de la Croix de Las Cazes
 CS 69013
 34967 MONTPELLIER CEDEX 2
 T : 04 67 67 51 40
 E : ldv34@herault.fr

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE A L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (S8)	
Durée de la formation	
2 jours (14 heures)	
Programme	
Partie 1 : Les enjeux de la sécurité des aliments - réglementation applicable, responsabilités, contrôles officiels - différents dangers Partie 2 : Les bonnes pratiques d'hygiène - micro-organismes, contamination, prolifération - nettoyage et désinfection des locaux Partie 3 : La documentation de la maîtrise sanitaire - 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	
Public : Personnel d'établissements de restauration commerciale (traditionnelle ou restauration rapide, hors cafeteria) Prérequis : 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