

# Formation Hygiène en restauration commerciale s'appuyant sur la méthode HACCP

Mis à jour le 29 novembre 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

Aucun

## Public visé

Personnel de cuisine et/ou de  
service Effectif limité à 8 personnes

## Rythme

Temps partiel

## Durée en centre

14 heures

## Validation

Evaluation formative tout au long  
de la forêt en fin de formation :  
Quizz, QCM ...

## Certification

Non

## Modalités d'évaluation

Attestation de formation spécifique  
en hygiène alimentaire adaptée à  
l'activité des établissements de  
restauration commerciale (décret  
n°2011-731 du 24 juin 2011 et  
arrêté du 5 octobre 2011), avec  
Numéro d'enregistrement au  
répertoire ROFHYA\_Grand Est

## Entrée et sortie permanente

Non

## Objectifs professionnels

- Comprendre et identifier les impératifs de sécurité alimentaire en restauration
- Adapter son comportement aux préconisations du GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)

## Contenu

### Connaissance du monde microbien :

- Identifier les différentes familles de micro-organismes
- Connaître le mode de vie des micro-organismes
- Différencier les différentes Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

### Les règles HACCP :

- Maîtriser la méthode des cinq M (Main-d'oeuvre, Milieu, Matériel, Matière première, Méthode)
- Connaître le contenu du PMS

### Hygiène du personnel et entretien des locaux :

- Connaître et appliquer le lavage des mains
- Décrire et justifier la tenue professionnelle
- Justifier l'importance d'un entretien des locaux
- Connaître les différents produits d'entretien

### Possibilité de poursuivre avec le module « Mise en pratique de la méthode HACCP » (7h)

## Modalités pédagogiques

- Pédagogie adaptée à un public de professionnels
- Apports technologiques et pratiques

## Profil des intervenants

Formatrice experte de la formation d'adulte, de la sécurité et de l'hygiène alimentaire.

## Délais et modalités d'accès

–

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré  
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ ac-nancy-metz.fr

# Formation Hygiène en restauration commerciale s'appuyant sur la méthode HACCP

- 03 29 76 24 76