



FORMATION POUR CAFÉS, HÔTELS ET RESTAURANTS

MAÎTRISEZ L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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

À l'issue de la formation, vous saurez :

- Évaluer l'organisation et l'efficacité de votre entreprise en matière d'hygiène alimentaire pour satisfaire aux exigences réglementaires du « Paquet hygiène » et du décret du 24/06/2011
- Définir votre plan d'actions

SOLUCCIO
Compétences RH

Les offres



**CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE**

Maîtrisez l'hygiène alimentaire

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

Depuis le 1^{er} octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration commerciale doivent avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation de 14 heures en matière d'hygiène alimentaire (décret n°2011-731).



PUBLIC
établissements
de restauration commerciale



DURÉE ET ORGANISATION
Durée : 2 jours
horaires de formation :
de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30
en groupe de 3 à 12 personnes



INTERVENANTS
formateurs sélectionnés par la CCI
pour leur expertise dans ce domaine



490 € NET DE TAXE
éligible au CPF



OBJECTIFS

- Savoir évaluer l'organisation et l'efficacité de son entreprise en matière d'hygiène alimentaire pour satisfaire aux exigences réglementaires du « Paquet hygiène » et du décret du 24/06/2011
- Définir son plan d'actions



COMPÉTENCES TRANSMISES

« Paquet hygiène » et dispositif réglementaire en vigueur

Dangers à prendre en compte

- Nature
- Description
- Conséquences

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Rôle du manipulateur
- Nettoyage (produits, méthode...)
- Maîtrise du froid
- Gestion des stocks

Autocontrôles - température - réception - nettoyage

Règles de l'autoévaluation

- Savoir identifier le niveau de maîtrise pour chacun des critères

Connaître les bonnes pratiques pour des opérations spécifiques

- Mise en pratique à partir de cas concrets
- Utilisation du guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène «Restaurateur»

Formation dispensée par la CCI Charente-Maritime. Organisme de Formation déclaré sous le n° 75 17 02698 17 auprès du Préfet de la région Nouvelle-Aquitaine n° d'agrément DRAAF Nouvelle-Aquitaine répertoire ROFHYA : 75 0318 07 2022

Pour vous inscrire

Par courrier : CCI Charente-Maritime - Pôle Développement touristique

Corderie Royale - BP 20129 - 17306 Rochefort Cedex

Par téléphone : 05 46 84 11 80

Par courriel : tourisme@charente-maritime.cci.fr



N° de la session de choisie

ville

Prénom Nom

date de naissance

Adresse

CP..... Ville

Téléphone

Courriel

Sessions 2023 Maîtriser l'hygiène alimentaire - 2 jours

1. La Rochelle 16-23 janvier
CCI (21 chemin du Prieuré)

2. St-Jean-d'Angély 20-27 février
CCI (55 rue Michel Texier)

3. Royan 20-27 mars
CCI (5 rue du Château d'Eau)

4. La Rochelle 20-27 mars
CCI (21 chemin du Prieuré)

5. St-Georges-d'Oléron 17-24 avril
Maison des entreprises

6. Rochefort 22-30 mai
CCI (Corderie Royale)

7. Royan 12-19 juin
CCI (5 rue du Château d'Eau)

8. Royan 15-22 juin
CCI (5 rue du Château d'Eau)

9. Saintes 18-25 septembre
CCI (18 bv Guillet Maillet)

10. Jonzac 16-23 octobre
CCI (9 lot. de Meslerie)

11. La Rochelle 16-23 octobre
CCI (21 chemin du Prieuré)

12. Rochefort 20-27 novembre
CCI (Corderie Royale)

13. Royan 11-18 décembre
CCI (5 rue du Château d'Eau)

