



## HYGIÈNE ALIMENTAIRE, SECTEUR RESTAURATION COMMERCIALE

L'hygiène et plus que jamais au cœur du maintien de nos activités et de la satisfaction client.

Dans cette formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale, nos experts vous accompagnent dans l'acquisition des capacités nécessaires à l'organisation et la gestion de votre activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

### Modalités

**Durée:** 14.00 heures (2.00 jours)

#### Profils des stagiaires

- Chef d'entreprise en restauration commerciale
- Traiteur
- Boulanger
- Tous public

#### Prérequis

- Aucun

#### Délai d'accès

Inscription 1 mois à l'avance

#### Nombre de participants

Mini : 5 Maxi : 10

#### Tarif

600.00 €

### Objectifs pédagogiques

- module 1 . Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- module 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- module 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

### Contenu de la formation

- module 1 . Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
  - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
  - connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen
  - connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
  - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- module 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
  - repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
  - raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
  - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
  - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- module 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
  - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
  - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
  - mettre en place les mesures de prévention nécessaires
  - Maîtriser les normes HACCP

### Ressources pédagogiques

# BUTLER ACADEMY

7-9 rue Paul Barruel

75015 PARIS

Email: [contact@butler-academy.com](mailto:contact@butler-academy.com)

Tel: 01 80 91 61 82



BUTLER ACADEMY

## Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

## Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation inscrite au ROFHYA Ile de France.

## Modalités de certification

Remise immédiate de votre attestation spécifique à l'hygiène alimentaire en fin de formation.

L'apprenant devra maîtriser les objectifs du programme

L'obtention de l'attestation de suivi de formation répond à l'exigence de l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime qui prévoit une obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire au sein des établissements de restauration commerciale .

## Equipe pédagogique

Formateur.ice qualifié.e

Vos référent.es

<b>Sarah</b> : <i>Référente Handicap / Directrice formation</i> Tel : 07 68 44 27 23 / 01 88 61 78 95 Mail : <a href="mailto:accueilPSH@butler-academy.com">accueilPSH@butler-academy.com</a>	<b>Samuel G.</b> : <i>Président</i> Tel : 01 88 61 78 90 Mail : <a href="mailto:commercial@butler-academy.com">commercial@butler-academy.com</a>	<b>Aurélié</b> : <i>Référente Stagiaires / Responsable Pédagogique</i> Tel : 01 88 61 78 95 Mail : <a href="mailto:qualité@butler-academy.com">qualité@butler-academy.com</a>
---	--	---



## Accessibilité

Butler Academy s'engage à répondre au mieux aux personnes en situation de handicap.

Nous avons la chance d'être accompagnés par des partenaires experts du champ handicap. Nous faisons automatiquement appel à eux quand nous rencontrons des problématiques liées à l'adaptation de notre offre.

Mise à jour  
7/09/2021