



RESAGRO
UNE MARQUE RC SERVICES

FORMATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE

RESAGRO vous propose la formation en hygiène alimentaire définie par l'annexe II de l'arrêté du 05 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Toutes nos formations sont réalisées par des spécialistes expérimentés de l'hygiène alimentaire :

- Responsable de laboratoire d'analyses agro-alimentaires
- Ingénieur agro-alimentaire

Quelle obligation ?

Tous les établissements de la restauration commerciale doivent disposer dans leur effectif au **minimum d'une personne (responsable de l'établissement ou non) justifiant d'une formation en hygiène alimentaire.**

Quels sont les objectifs de cette formation ?

Acquérir les capacités nécessaires pour **organiser et gérer les activités de restauration commerciale** dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et **permettre ainsi la satisfaction du client.**

Les établissements concernés

- ➔ Établissement de la **restauration traditionnelle**
- ➔ **Cafétéria** et autres libres services
- ➔ **Restauration de type rapide** et de vente à emporter
- ➔ Tous les autres établissements réalisant de la **restauration commerciale** :
 - Vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoires
 - Cafétérias dans les établissements à activité principale autre que la restauration commerciale
 - Salons de thé
 - Restaurants des établissements de tourisme
 - Fermes-auberges
 - Traiteurs disposant de place de restauration dans l'établissement
 - Associations préparant régulièrement des repas

Le programme

CONTENU DE LA FORMATION

Durée : 14h

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR : INTRODUCTION DES NOTIONS DE DANGER ET DE RISQUE

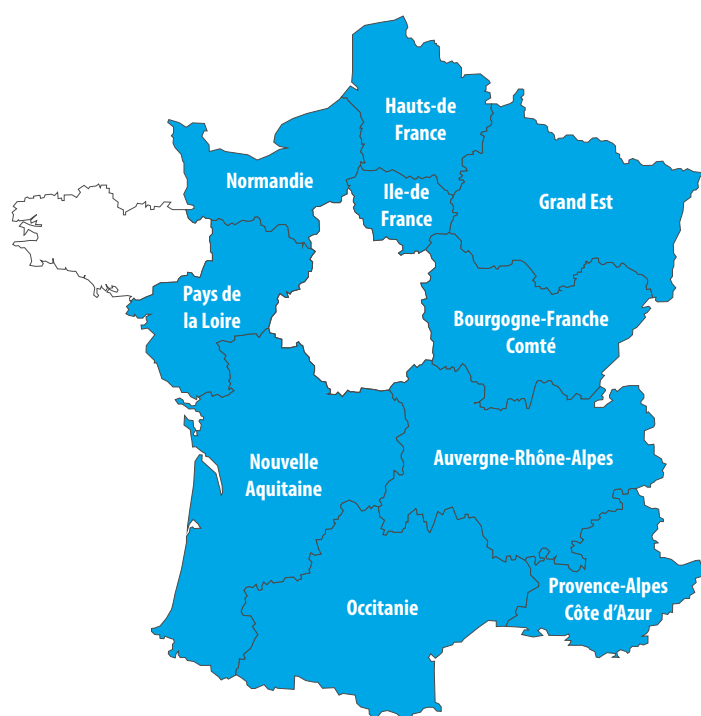
- Les dangers microbiens
 - Microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels : dangers chimiques, physiques et biologiques

LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Les B.P.H. (Bonnes pratiques d'Hygiène)
- Les principes de l'H.A.C.C.P.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le G.B.P.H. du secteur d'activité spécifié



RC Services est agréé et dispose d'un numéro **ROFHYA** pour la réalisation de cette formation dans les régions indiquées ci-contre.



En partenariat avec AVIMAR pour les Pays de la Loire et Nouvelle Aquitaine



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

RC SERVICES / **Armelle BONNEAU**
02 51 91 29 13 - a.bonneau@groupecristal.fr

23 rue Olivier de Serres - BP539 - 85505 LES HERBIERS cedex



Pour en savoir plus, retrouvez-nous sur
www.rcservices-cristal.fr

Référentiel National Qualité

Audité par
BUREAU VERITAS
Certification



Qualiopi
processus certifié

LA CERTIFICATION QUALITE A FINE SCIENCE DE SON FRET QUALITE
ACTIONS DE FORMATIONS

