



Formation pour Cafés, Hôtels et Restaurants

Maîtrisez l'hygiène alimentaire

Satisfaire aux exigences du « Paquet hygiène »,
une obligation pour les 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



Vous souhaitez créer de la valeur
et disposer de tous les atouts pour
prendre les bonnes décisions pour
votre entreprise.

Avec l'offre SOLUCCIO, nous vous
apportons une expertise et des
solutions à mettre au service de
votre réussite.



CCI ROCHEFORT
ET SAINTONGE



CCI LA ROCHELLE

Maîtrisez l'hygiène alimentaire

Satisfaire aux exigences du « Paquet hygiène », une obligation pour les 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).

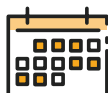
OBJECTIFS

- 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



PUBLIC

Formation destinée aux établissements de restauration commerciale



DURÉE ET ORGANISATION

Durée : 2 jours
en groupe de 3 à 12 personnes



TARIF

490 € net de taxe éligible au CPF



COMPÉTENCES TRANSMISES

« Paquet hygiène » et dispositif réglementaire en vigueur

Autocontrôles - température - réception - nettoyage

Démarche HACCP

- Principes
- Méthode

Règles de l'autoévaluation

- Savoir identifier le niveau de maîtrise pour chacun des critères

Dangers à prendre en compte

- Nature
- Description
- Conséquences

Connaître les bonnes pratiques pour des opérations spécifiques

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

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

Formation dispensée par la CCI Rochefort et Saintonge. Organisme de Formation déclaré sous le n° 5417 P00 1017 auprès du Préfet de la région Poitou-Charentes n° d'agrément DRAAF Poitou-Charentes répertoire ROFHYA : 54 0107 04 2015

N° de la session de choisie

ville

Prénom Nom

date de naissance

Adresse.....

CP..... Ville

Téléphone

Courriel

Sessions Maîtriser l'hygiène alimentaire - 2 jours

1 La Rochelle CCILR (21 chemin du Prieuré) 18 et 25 janvier 2021	2 Saintes CCIRS (18 bd Guillet Maillet) 22 février et 1^{er} mars 2021	3 Royan CCIRS (5 rue du Château d'Eau) 22 et 29 mars 2021
4 La Rochelle CCILR (21 chemin du Prieuré) 22 et 29 mars 2021	5 Royan CCIRS (5 rue du Château d'Eau) 19 et 26 avril 2021	6 St-Georges-d'Oléron Maison des entreprises 19 et 26 avril 2021
7 Rochefort CCIRS (Corderie Royale) 25 et 31 mai 2021	8 Royan CCIRS (5 rue du Château d'Eau) 14 et 21 juin 2021	9 La Rochelle CCILR (21 chemin du Prieuré) 6 et 13 septembre 2021
10 Saintes CCIRS (18 bd Guillet Maillet) 18 et 25 octobre 2021	11 Rochefort CCIRS (Corderie Royale) 22 et 29 novembre 2021	



Pour vous inscrire

Par courrier : CCI Rochefort et Saintonge

Pôle Développement touristique - Corderie Royale

BP 20129 - 17306 Rochefort Cedex

Par téléphone : 05 46 84 11 80

Par courriel : tourisme@rochefort.cci.fr

