



Centre ressource des acteurs du monde rural et montagnard
Projets de territoires, création d'activités, formations aux métiers du tourisme

Stage HYGIENE auprès des Collectivités

Durée de la formation : 2 journées

De 8h30 à 17h30

Nombre de sessions par an : 10

Nombre de places : 15

Lieu de la formation : Afrat, Autrans 38

1^{er} semestre 2010, les mardis et mercredis :

9 et 10 février 2010

9 et 10 mars 2010

6 et 7 avril 2010

11 et 12 mai 2010

8 et 9 juin 2010

Objectifs :

En réponse aux nouvelles obligations réglementaires en matière d'hygiène (règlement européen 852/2004 applicable depuis le 01/01/2006), cette formation a pour objectif de sensibiliser et de former le personnel à l'hygiène et la qualité, pour leur permettre d'améliorer sensiblement la qualité de leurs produits et d'éviter tous risques liés à l'hygiène alimentaire.

Contenus :

La nouvelle réglementation en matière d'hygiène

- La nouvelle réglementation en matière d'hygiène : le nouveau règlement européen 852/2004 applicable depuis le 1^{er} janvier 2006 & Rappel sur l'Arrêté du 29 septembre 1997 (applicable à la restauration à caractère social et collectif)

La méthode HACCP

Les règles d'hygiène à respecter

- L'hygiène du personnel : état de santé, hygiène des mains, hygiène corporelle, tenue vestimentaire...
- La maîtrise des risques lors de la réception des produits, les règles de stockage
- L'organisation du travail, la marche en avant temporelle
- La maîtrise du froid, le refroidissement des produits, la congélation, la décongélation
- La gestion des déchets
- Le nettoyage et la désinfection des locaux : les produits de nettoyage et de désinfection, les principales opérations
- la lutte contre les insectes et les rongeurs

Sensibilisation aux risques microbiologiques

- Initiation à la microbiologie & contrôles microbiologiques des aliments et de l'environnement
- Maladies alimentaires d'origine microbienne : toxico-infections alimentaires, maladies infectieuses

Méthode, modalités de suivi et appréciation des résultats :

- Projection de documents vidéo pour illustrer et développer la formation et remise à chacun des stagiaires de documents pédagogiques résumant les points essentiels de la formation.
- Remise d'un diplôme en fin de stage suite à l'évaluation des connaissances acquises par QCM

Pré requis :

Titre délivré :

Certificat de participation au stage HYGIENE des Restaurateurs

Responsable pédagogique : Vincent GRELE, AFRAT

Intervenants : Laurent BROSSET, ALPRECO, 4 lots Tournesols, 38840 LA SONE (tél :04 76 09 70 61)



Coût de la journée : 360€ par stagiaire incluant l'ouvrage « le guide des bonnes pratiques de la formation »

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place.

Contact : AFRAT, Andrevières, 38880 AUTRANS

Tél: 04 76 95 35 08

email : afrat@afrat.com

site web : www.afrat.com