



**FORMATION
OBLIGATOIRE**

TARIF GLOBAL POUR 5
JOURS PAR PERSONNE :
848 € HT
1017.60 € TTC

HYGIENE :
350 € HT
420 € TTC

PE :
498 € HT
597.60 € TTC

ANIMATEURS
Spécialisés dans
l'Hygiène
Alimentaire.

METHODE
Supports
audiovisuels,
animation de
groupe, travaux
dirigés, remise de
documents.

PROGRAMME PACK FORMATION

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

(TRADITIONNELLE, RAPIDE, CAFÉTÉRIA)

UMIH FORMATION est agréée par les DRAAF dans toutes les régions françaises.

PUBLIC ET OBJECTIFS : A compter du 1^{er} octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

PRE REQUIS : Aucun

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Identifier **les grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

FORMATION 2 JOURS

INTER ENTREPRISES – 14 HEURES - 6 A 15 PARTICIPANTS

■ ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

DANGERS MICROBIENS

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

MOYENS DE MAITRISE DES DANGERS : QUALITE DE LA MATIERE PREMIERE, CONDITIONS DE PREPARATION, CHAÎNE DU FROID ET DU CHAUD, SÉPARATION DES ACTIVITES DANS L'ESPACE ET DANS LE TEMPS, HYGIENE DES MANIPULATIONS, CONDITIONS DE TRANSPORT, ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL

AUTRES DANGERS POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES, BIOLOGIQUES

■ FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES : PAQUET HYGIENE, TRAÇABILITE, GESTION DES NON-CONFORMITES, BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH), PROCEDURES FONDEES SUR LE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)

L'ARRETE EN VIGUEUR RELATIF AUX REGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DETAIL

CONTROLES OFFICIELS

■ PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITE

BPH

PRINCIPES DE L'HACCP

MESURES DE VERIFICATIONS

SYSTEME DOCUMENTAIRE

VALIDATION DE LA FORMATION : QCM. Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire



**FORMATION
OBLIGATOIRE**

TARIF GLOBAL POUR 5
JOURS PAR PERSONNE :
848 € HT
1017.60 € TTC

HYGIENE :
350 € HT
420 € TTC

PE :
498 € HT
597.60 € TTC

ANIMATEURS
Animateurs
spécialisés en
CHRD.

METHODE
Supports
audiovisuels,
animation de
groupe, remise de
documents,
évaluation des
acquis.

PROGRAMME PACK FORMATION

PERMIS D'EXPLOITATION

OUVERTURE OU REPRISE D'UN ETABLISSEMENT

Obligatoire pour obtenir la licence

Cette formation obligatoire est dispensée par **UMIH FORMATION**, agréé par le Ministère de l'Intérieur : n° NOR IOCD 1121952A (nouvelle réglementation en date du 10 août 2011).

PUBLIC ET OBJECTIFS : Les exploitants, créateurs ou repreneurs d'entreprises du secteur des Hôtels-Cafés-Restaurants-Discothèques se doivent d'obtenir au préalable le Permis d'Exploitation, afin de pouvoir effectuer la déclaration de licence en Mairie et rendre ainsi opérationnelle leur entreprise.

PRE REQUIS : Aucun

- Le Permis d'Exploitation concerne tout futur exploitant à l'occasion de l'ouverture, de la mutation, de la translation ou du transfert d'une licence de débit de boissons III et IV ouvert après avril 2007.
- Depuis avril 2009, il s'adresse à toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la "petite licence restaurant" ou "restaurant".
- Cette formation permet d'acquérir une bonne maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boissons, de sensibiliser et de responsabiliser les exploitants aux obligations particulières de la vente d'alcool, en leur donnant toutes les informations liées aux normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables.
- La formation est par conséquent un moyen préventif de lutte contre l'abus d'alcool et les différentes nuisances occasionnées par une exploitation mal contrôlée. Elle permet également de connaître les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons.

FORMATION 3 JOURS

INTER ET INTRA ENTREPRISES - 20 HEURES - 6 A 15 PARTICIPANTS

■ LE CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE

LES SOURCES DE DROIT ET LES APPLICATIONS
LA CODIFICATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX DEBITS DE BOISSONS DANS LE CODE DE LA SANTE PUBLIQUE
LA POLICE ADMINISTRATIVE GENERALE ET SPECIALE

■ LES CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN DEBIT DE BOISSONS

LES CONDITIONS LIEES A LA LICENCE ET A LA PERSONNE
LES DECLARATIONS PREALABLE A L'OUVERTURE
LA VIE D'UNE LICENCE
LES DEBITS TEMPORAIRES

■ LES OBLIGATIONS D'EXPLOITATION

LES OBLIGATIONS EN MATIERE DE PREVENTION ET DE PROTECTION DE LA SANTE PUBLIQUE, DE L'ORDRE PUBLIC ET ASPECTS PRATIQUES

■ LES FERMETURES ADMINISTRATIVES ET JUDICIAIRES / REGLEMENTATION LOCALE

LES ARRETES PREFERATORIAUX ET MUNICIPAUX
LES ACTEURS PUBLICS OU PARA-PUBLICS A VOS COTES

VALIDATION DE LA FORMATION : Délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'Intérieur