

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Par Philippe GOULOIS, préventeur, Conseil Régional Rhône-Alpes.

Jeudi 2 et vendredi 3 juillet - Lyon
Jeudi 19 et ven. 20 nov. - Paris



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les enjeux de la restauration de masse
- S'approprier les devoirs fondamentaux de la restauration collective à caractère sociale
- Identifier les points essentiels des nouvelles réglementations relatives à l'hygiène alimentaire applicables en cuisine
- Savoir illustrer et expliquer aux équipes les points clés de la réglementation
- Mettre en œuvre une méthodologie et un plan de maîtrise



PUBLIC CONCERNÉ

- Agents et cadres de la restauration collective
- Élus locaux en charge de cette activité



AVEC VOTRE INSCRIPTION

- Un pack pédagogique complet
- Un suivi post formation
- Le déjeuner et les pauses
- Un abonnement à Techni.Cités



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Contact et inscription :

Valérie ISAAC

- Tél. : 04 76 93 71 04
- Fax : 04 76 65 79 98
- E-mail : valerie.isaac@territorial.fr

territorial groupe

Territorial - Les formations d'Experts
BP 215 - 38506 VOIRON Cedex
Tél. : 04 76 65 71 36 - Fax : 04 76 65 79 98
www.territorial.fr

Détail de la formation

LA RESTAURATION DE MASSE :

- Historique de la restauration collective
- Le devoir de restitution calorique
- Les politiques de santé publique
- Les évolutions des pratiques alimentaires dans l'hexagone
- Les conséquences du Grenelle de l'Environnement
- La qualité globale du repas en restauration collective
- Définition collective des devoirs des restaurants collectifs

RÉGLEMENTATION, RÔLES DE CHACUN ET PLAN DE MAÎTRISE

Le règlement N°178-2002 : les exigences de traçabilité

- Contexte et enjeu
- Les exigences de traçabilité
- Les exigences relatives aux enregistrements :
 - procédure de rappel et de retrait
 - signalement des aliments non conformes
- Présentation du « paquet » hygiène : règlements N°852, 853
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Procédures fondées sur les principes HACCP
- Guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Modalités de contrôle des autorités compétentes

FICHE D'INSCRIPTION*

À RETOURNER PAR FAX AU 04 76 65 79 98

Madame Monsieur

Nom :

Prénom :

Fonction :

E-mail (obligatoire) :

Collectivité territoriale de rattachement :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Formation :

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

JEUDI 2 ET VENDREDI 3 JUILLET – LYON
JEUDI 19 ET VENDREDI 20 NOVEMBRE – PARIS

Tarifs HT :

(comprenant les documents pédagogiques,
le suivi post-formation et le repas)

- Communes et EPCI jusqu'à 10 000 hab. : 645 €
- Communes et EPCI de 10 001 à 40 000 hab. : 845 €
- Communes et EPCI de 40 001 à 80 000 hab. : 895 €
- Communes et EPCI de 80 001 à 150 000 hab. : 1 045 €
- Communes et EPCI de 150 000 hab. et plus : 1 100 €
- Conseils régionaux et conseils généraux : 1 100 €

Date et signature du stagiaire

Cachet de la collectivité

- Le règlement 2073/2006, les critères microbiologiques
- Agrément sanitaire des établissements (arrêté du 8 juin 2006 modifié) :
- Modalités d'attribution
- Constitution des dossiers
- Les dérogations
- Les textes à paraître

CONCEVOIR SON PLAN DE MAITRISE LE GHSA (GUIDE HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE)