

FORMATION A L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

Au moins une des personnes travaillant dans un établissement de restauration doit avoir été formée à l'hygiène alimentaire.

Cette formation doit permettre d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle. Elle permet également d'apprendre à identifier les sources de contamination des aliments et à les prévenir, à prendre conscience des dangers liés à une insuffisance d'hygiène, ainsi qu'à connaître la réglementation communautaire et nationale.

A QUI S'ADRESSE T-ELLE?

Les établissements concernés par cette formation sont :

- Les restaurants traditionnels
- La restauration rapide
- Les cafétérias et autres libres-services
- Les salons de thé
- La vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoires : sites mobiles, véhicules boutiques (ex camion-pizzas), installations saisonnières
 - Les activités des bars et restaurants avec service de salle à bord de moyens de transport
 - Les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière et cures thermales
 - Les fermes-auberges
 - Les traiteurs disposant de places assises et/ou de mange-debout permettant de consommer sur place les plats qu'ils commercialisent
 - Les établissements exerçant une des activités ci-dessus à titre secondaire et/ou occasionnel

Néanmoins, il est possible d'en être dispensé en cas de détention d'un diplôme en restauration délivré après le 1^{er} janvier 2006, ou d'une expérience de 3 ans minimum comme gestionnaire ou exploitant dans le secteur alimentaire.

DURÉE & COÛT

Le stage est d'une durée de 14 heures au minimum (soit 2 jours) pour un prix de 392 € HT.

COORDONNÉES

UMIH FORMATION
49 AVENUE ALBERT ELISABETH
63000 CLERMONT-FERRAND
04 73 91 52 62

IUT de CLERMONT-FERRAND
CAMPUS DES CEZEAUX
04 73 17 70 11