Formation
Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale (HARC)

n° d'enregistrement au répertoire ROFH YA : 31 0142 15 2015

Depuis le 1er octobre 2012, les établissements de restauration commerciale sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire (décret n°2011-731 du 24 juin 2011).

Cette disposition permet à tous les personnels d'établissements de restauration d'acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à leur secteur d'activité.

Pour résumer

Le département Génie Biologique de l'IUT A de Lille propose une formation spécifique à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale sur 2 jours. La durée et le contenu de cette formation sont définis dans l'Arrêté du 5 octobre 2011.

Responsable pédagogique
François Krier, Enseignant-chercheur

Contact administratif
Fabienne Lemesre
iut-formationscourtes@univ-lille1.fr
Tél : 03 59 63 21 13

// Objectifs de la formation

Permettre aux salariés concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

Une attestation de formation individuelle portant le numéro d'enregistrement 31 0142 15 2015 au répertoire ROFH YA sera délivrée.

// Public concerné

Tout établissement de restauration commerciale :
- restauration traditionnelle
- cafétérias et autres libres-services
- restauration rapide et vente à emporter
- restauration collective

Personnes concernées :
- personnel en cuisine, personnel en salle, personnel d'encadrement, responsables d'établissements de restauration.

// Organisation de la formation

14h sur 2 jours consécutifs (2 x 7h)

IUT A de Lille
Cité Scientifique
Villeneuve d'Ascq

10 personnes maximum par session

Dates consultables sur le site rubrique "DU & formations qualifiantes"

350€ TTC/ 2 jours

Pré-requis : aucun
Formateurs expérimentés : enseignants de l'IUT A de Lille, professionnels du domaine
Documents fournis et modalités de la mise en pratique :
- supports pédagogiques multi-formats,
- supports législatifs,
- travaux expérimentaux,
- étude de cas concrets.

Université de Lille 1 Sciences et Technologies

IUT A de Lille – Pôle professionnalisation et alternance
Cité Scientifique - Bd Paul Langevin - BP 90179 - 59653 Villeneuve d'Ascq Cedex
Tel : 03 59 63 21 10 - iut-pole-pro@univ-lille1.fr - www.iut.univ-lille1.fr

Formation
Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale (HARC)

n° d'enregistrement au répertoire ROFH YA : 31 0142 15 2015

// Lieu de la formation

La formation se déroule à l'IUT A de Lille, au sein du département Génie Biologique, qui est équipé de salles de travaux pratiques modernes, d'une halle technologique et d'une cuisine pédagogique. Dans notre établissement toutes les conditions sont réunies pour permettre l'accueil des apprenants.

// Programme de la formation

Conforme au référentiel établi dans l'Arrêté du 5 octobre 2011.

Jour 1 : Microbiologie des aliments et moyens de maîtrise des dangers. Réglementation en restauration commerciale.

Présentation de la réglementation en vigueur : le paquet hygiène et ses règlements

///////

Présentation de l'arrêté du 21 décembre 2009 et autres arrêtés nationaux

///////

Agrément sanitaire et notion de dérogation

///////

Déroulement d'une inspection des services de contrôles officiels

///////

Réglementation INCO relative à l'étiquetage

///////

Présentation du monde microbien et le mode de développement

///////

Principales bactéries pathogènes et aliments concernés

///////

Les TIAC

///////

Moyens de maîtrise : les 5 M

///////

Autres dangers (physiques, chimiques, allergènes)

Jour 2 : Bonnes pratiques d'Hygiène. Etudes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise).

Présentation du plan de maîtrise sanitaire

///////

Préalables

///////

Pré-requis ou bonnes pratiques d'hygiène

///////

Points de maîtrise : les bonnes pratiques de fabrication (de la réception à la distribution)

///////

Principes de la méthode HACCP et procédures

///////

Traçabilité et gestion des non-conformités

///////

Procédures de vérification : audits et analyses microbiologiques

///////

Présentation du guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur

// Candidature

Le dossier de candidature est à télécharger sur le site de l'IUT (rubrique Candidature > DU & formations qualifiantes) et à renvoyer complété à l'attention de Fabienne Lemesre par mail : iut-formationscourtes@univ-lille1.fr ou par voie postale : IUT A de Lille - Pôle professionnalisation et alternance (cf adresse ci-dessous).

Université de Lille 1 Sciences et Technologies

IUT A de Lille – Pôle professionnalisation et alternance
Cité Scientifique - Bd Paul Langevin - BP 90179 - 59653 Villeneuve d'Ascq Cedex
Tel : 03 59 63 21 10 - iut-pole-pro@univ-lille1.fr - www.iut.univ-lille1.fr