

Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA :

11

0517

43

2016

# Attestation de formation

Spécifique en hygiène alimentaire

Adaptée à l'activité des établissements de restauration

Commerciale

(Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

Je soussigné M. Chamouret Yann

En qualité de Gérant de l'entreprise FOREZ INSERTION FORMATION CONSEIL, 92 boulevard Jean Baptiste Clément 42300 Roanne – Siret 79080053600043 – enregistré en tant qu'organisme de formation sous le numéro 82420255242 à la préfecture de région en Auvergne Rhône-Alpes.

Atteste que M./Mme ROGGE Stéphanie

Né(e) le

A suivi la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale pour le secteur d'activité :

- Restauration traditionnelle : OUI
- Cafétérias et autres services : OUI
- Restauration de type rapide : OUI

D'une durée de 14 heures qui s'est déroulée du 01/01/2021 au 11/01/2021.

Les objectifs de la formation visée sont :

Initier les stagiaires aux lignes directrices du Codex pour l'application du Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ; leur présenter une vue générale du système, les définitions et les approches acceptées au niveau international et sur lesquelles les modules de formation au système HACCP sont basés.

Fait pour servir et valoir ce que le droit,

Fait à Roanne

Le 18/01/2021

Signature et qualité  
Du dispensateur de formation  
Yann CHAMOURET – Gérant/Formateur

**FIF CONSEIL**  
92 boulevard Jean Baptiste Clément  
42300 ROANNE - France  
Tel.: 0820 690 251  
SARLU au capital de 1500 €  
Siret 790 800 536 00043 - APE 8559A  
N° activité 82 42 02 552 42



INVESTIR  
DANS VOS  
COMPÉTENCES



pôle emploi



FIF Conseil

Des solutions à votre mesure

## Compétences validées :

IDENTIFIER LES GRANDS PRINCIPES DE LA REGLEMENTATION EN RELATION AVEC LA RESTAURATION COMMERCIALE : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

ANALYSER LES RISQUES (PHYSIQUES, CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES) LIES A UNE INSUFFISANCE D'HYGIENE 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 OEUVRE LES PRINCIPES DE L'HYGIENE 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.