

ANNEXE PEDAGOGIQUE

Module B : Formation à la restauration commerciale

**LA REGLEMENTATION : Paquet hygiène,
agrément, contrôles officiels, autocontrôles,...**

Objet

Présentation de la réglementation en vigueur :

A l'issue de l'exposé, le stagiaire doit connaître la réglementation se rapportant à son domaine d'activité.

Il doit maîtriser les principes de base du paquet hygiène, être capable d'assurer la traçabilité des denrées produites et de gérer les produits non conformes.

Le stagiaire doit connaître la liste des Guides de Bonnes Pratiques de sa profession et être capable de rédiger une procédure (Q, Q, O, Q, C, P).

Contrôles officiels : DDCSPP, ARS :

A l'issue de l'exposé, le stagiaire est informé des contrôles officiels qu'il peut subir et connaît les principales peines et poursuites encourues en cas de non respect de la réglementation.

Autocontrôles alimentaires et surfaces :

A l'issue de l'exposé, le stagiaire doit savoir quels autocontrôles lui permettront d'assurer le maintien des règles d'hygiène et établir des actions correctives en cas de non conformité.