

Numéro d'enregistrement au répertoire ROFYA :

B | R | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 2 | 0 | 1 | 2

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(e) M. Michel BÉDU

En qualité de Président d'UMIH Formation

Atteste que M. RICHARD Mathieu

Résidant à 20 impasse Du Maréchal Juin

44490 LE CROISIC

Né(e) le : 15/11/1979

A suivi la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale pour le secteur privé pour le secteur d'activité (*choisir le secteur parmi la restauration traditionnelle ou les cafeterias et autres libres services ou la restauration de type rapide*) : Restauration traditionnelle

D'une durée de 14 heures qui s'est déroulée du : 01/07/2013 au : 02/07/2013

à VANNES CEDEX (56038)

Les objectifs de formation visés sont :

- Identifier les **grands principes de la réglementation** en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène 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 œuvre les principes de l'hygiène 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.

Fait pour servir et valoir ce que le droit,

Fait à Paris

Le 02/07/2013

Le Président

M. Michel BÉDU