



Hygiène alimentaire et sécurité dans un bar

Référence :

Durée conseillée :

1 jour

Tarif en inter-entreprise :

590 € HT / personne

Tarif en intra-entreprise :

1250 € HT/ jour / groupe

BAR.05

<https://www.cnfce.com/formation-hygiene-et-securite-dans-un-bar>

Formation à la réglementation relative à l'hygiène alimentaire dans un débit de boisson

Beaucoup de membres du personnel travaillant dans un bar ne se considèrent pas comme travaillant dans un environnement alimentaire. Cependant, il est important de se rappeler que le **débit de boisson** est considéré comme un établissement encadré par la législation de la restauration commerciale.

Ainsi, toutes exigences applicables à la manipulation sécuritaire des aliments s'appliquent également lors de la préparation des boissons. Au-delà de la notion d'hygiène, il est important de veiller à communiquer une perception positive de votre travail aux yeux des clients.

Cette **formation hygiène alimentaire et sécurité dans un bar** vous permettra d'appréhender la réglementation relative à l'hygiène des CHR (Café-Hôtel-Restaurant).

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser la réglementation propre au bar, café et brasserie, dans le cadre de son activité quotidienne
- S'organiser en fonction de cette réglementation et s'assurer de la conformité permanente de son activité aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- S'assurer du contrôle permanent de la sécurité alimentaire dans toutes les prestations proposées à la clientèle

Programme

Hygiène, prévention et sécurité dans un bar, une brasserie ou un café

- Retour sur le port de la tenue professionnelle et les règles d'hygiène fondamentales
- Appréhender le fonctionnement du monde microbien et la prévention des TIAC
- identifier les règles d'hygiène spécifiques à votre profession

Organisation de la production dans le respect de la réglementation

- Les règles d'installation du matériel dans un bar ou une brasserie proposant de la restauration
- Focus sur la réglementation liée aux locaux, les règles en matière de sécurité
- Hygiène alimentaire et réception / contrôle des denrées ou matières premières
- Assurer une gestion des stocks en accord avec la réglementation

Retour sur les principes de l'hygiène au quotidien

- Nettoyage et désinfection des locaux : organisation, marche à suivre et traçabilité
- Retour sur la Méthode HACCP et l'hygiène alimentaire, identifier son fonctionnement
- Guide des bonnes pratiques de l'hygiène relative au bar et brasserie
- Gestion des déchets et mise place des documents de contrôle

Sécurité et formations obligatoire

- Dans le cadre de la formation hygiène et sécurité, le CNFCE sera en mesure de vous informer sur les formations obligatoires (HACCP, incendie, évacuation, etc.)

Programme daté du 22/10/2020



Public & prérequis

Public cible

- Professionnel du Bar
- Toute personne ayant un projet de création ou de rachat, et désireuse de maîtriser les techniques du bar et ses règles

Pré-requis

Aucun prérequis nécessaire pour suivre la formation hygiène alimentaire et sécurité dans un bar

Méthodes pédagogiques

- Méthode active et expositive
- Mises en situation
- Exercices pédagogiques
- Support de cours **formation hygiène alimentaire et sécurité dans un bar**

Évaluation des acquis en fin de formation

Dates et lieux

Date de début	Date de fin	Lieu de formation
06-01-2022	06-01-2022	PARIS
19-01-2022	19-01-2022	LYON
15-02-2022	15-02-2022	NANTES
09-03-2022	09-03-2022	BORDEAUX
31-03-2022	31-03-2022	LILLE
04-05-2022	04-05-2022	NANTES
24-05-2022	24-05-2022	PARIS
02-06-2022	02-06-2022	LILLE
17-06-2022	17-06-2022	LYON
29-06-2022	29-06-2022	BORDEAUX
11-07-2022	11-07-2022	NANTES
22-08-2022	22-08-2022	PARIS
01-09-2022	01-09-2022	LYON
20-09-2022	20-09-2022	LILLE
29-09-2022	29-09-2022	BORDEAUX
26-10-2022	26-10-2022	PARIS
04-11-2022	04-11-2022	NANTES
25-11-2022	25-11-2022	LILLE

12-12-2022

12-12-2022

BORDEAUX

28-12-2022

28-12-2022

LYON

