ATTESTATION DE FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Vu l'**arrêté du 12 février 2024** relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Vu l'**arrêté préfectoral n°R75-2024-12-20-00015 en date du 20 décembre 2024** portant publication de la liste des organismes de formation dont le siège social se situe en Nouvelle-Aquitaine, autorisés à mettre en œuvre l'action de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Je soussigné(e) ALVINERIE BOUSQUET Sylvie
En qualité de directrice de la formation

De l'organisme CCI DORDOGNE – Créavallée Nord -24660 COULOUNIEIX CHAMIERS
autorisé depuis le 12 / 06 / 2024 à dispenser la formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale » par arrêté préfectoral visé ci-dessus,

Atteste que *Monsieur Serge BEUVARD*
Né(e) le 15/07/1960 à VICHY

A suivi la formation spécifique, d'une durée de 14 heures, en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime

Du 20/03/2025 au 21/03/2025

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable de réaliser les activités suivantes pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
– identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
– connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
– connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
– connaître le paquet hygiène ;
– connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
– utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
– organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
– mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
– savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées.

Fait pour servir et valoir ce que de droit,
Fait à Coulounieix Chamiers, le 21/03/2025

Signature du stagiaire

Signature et cachet de l'organisme

P.o.