

A retourner impérativement et dûment complété et signé à :

**UMIH 05**  
**27 BOULEVARD POMPIDOU**  
**05000 GAP**  
**Fdih.05@wanadoo.fr**

## FORMATION – 2 JOURS

### Hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale

*L'inscription sera ferme et définitive dès réception du règlement complet de 392 € HT (470.40 € TTC) à l'ordre d'UMIH FORMATION*

Dates : \_\_\_\_\_ Lieu : \_\_\_\_\_

#### RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE PARTICIPANT

Mme  Mlle  M.

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_\_ Tél. (fixe et portable) : \_\_\_\_\_

Adresse de résidence : \_\_\_\_\_

Adresse mail : \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Prise en charge :  oui  non Organisme de prise en charge : \_\_\_\_\_

Statut du participant (salarié, chef d'entreprise salarié/ non salarié) : \_\_\_\_\_

Activité de l'entreprise dont dépend le participant :

- Restauration traditionnelle (NAF : 56.10A)
- Cafétérias et autres libres - services (NAF : 56.10B)
- Restauration de type rapide (NAF : 56.10C)
- Autres (à préciser)

**SI VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE, POUR LA CONVENTION ET LA FACTURATION, merci de bien vouloir compléter ces renseignements**

Nom de l'entreprise : \_\_\_\_\_

Activité : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

N° SIRET : \_\_\_\_\_ Nombre de salariés : \_\_\_\_\_

Adhérent UMIH :  oui  non

Nom / prénom du responsable de formation : \_\_\_\_\_

Tél. : \_\_\_\_\_ Fax : \_\_\_\_\_ Email : \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

M..... reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales de vente qui lui ont été remises avec le bulletin d'inscription.

Fait le : ..... à : .....

Lu et approuvé (en manuscrit)  
Signature du stagiaire

Signature obligatoire du responsable ou directeur  
de l'établissement et cachet (si financement par l'entreprise)



## Formation obligatoire

HYGIENE - SANTE - ACCESSIBILITE - ENVIRONNEMENT

# HYGIENE ALIMENTAIRE

DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration traditionnelle – Cafétéria – Restauration rapide

### ANIMATEURS

- Spécialisés en hygiène alimentaire.

### METHODE

- Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents, QCM.

### SESSIONS

[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)

### UMIH FORMATION

- UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR/D, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR/D de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

### UMIH

#### ADHERENTS

L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

### OBJECTIFS :

- 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.

## FORMATION 2 JOURS

### INTER ENTREPRISES - 14 HEURES

#### ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

##### 1. DANGERS MICROBIENS

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS : MONDE MICROBIEN, CLASSEMENT EN UTILES ET NUISIBLES, CONDITIONS DE MULTIPLICATION, DE SURVIE ET DE DESTRUCTION, REPARTITION DES MICRO-ORGANISMES DANS LES ALIMENTS.

DANGERS MICRO-BIOLOGIQUES DANS L'ALIMENTATION : PRINCIPAUX PATHOGENES, TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES, ASSOCIATIONS PATHOGENES / ALIMENTS.

MOYENS DE MAITRISE DES DANGERS : QUALITE DE LA MATIERE PREMIERE, CONDITIONS DE PREPARATION, CHAÎNE DU FROID ET DU CHAUD, SEPARATION DES ACTIVITES DANS L'ESPACE ET LE TEMPS, HYGIENE DES MANIPULATIONS, CONDITIONS DE TRANSPORT, ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL.

##### 2. AUTRES DANGERS POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES, BIOLOGIQUES. FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

###### 1. NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION

2. L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES : PAQUET HYGIENE, TRACABILITE, GESTION DES NON-CONFORMITES, BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH), PROCEDURES FONDEES SUR LE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP).

3. L'ARRETE EN VIGUEUR RELATIF AUX REGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DETAIL.

4. CONTROLES OFFICIELS : DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA COHESION SOCIALE ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS, AGENCE REGIONALE DE SANTE, GRILLES D'INSPECTION, POINTS DE CONTROLE, SUITES DE L'INSPECTION.

#### PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITE, BPH (HYGIENE PERSONNEL, TEMPERATURES, DUREES DE VIE, PROCEDURES, ORGANISATION), PRINCIPES DE L'HACCP, MESURES DE VERIFICATIONS, SYSTEME DOCUMENTAIRE.

### UMIH FORMATION

- Siège social

## Conditions générales de vente d'UMIH Formation

### 1) Inscription

Toute inscription nécessite le renvoi du bulletin d'inscription dûment complété à :

UMIH 05 – 27 BD POMPIDOU – 05000 GAP – 04-92-51-07-08 – 04-30-29-05-29 - fdih.05@wanadoo.fr

Toute demande d'inscription par voie électronique est faite sous réserve de sa confirmation par UMIH Formation, qui sera adressée sous 72 heures ouvrables au client. En cas d'impossibilité de satisfaire la demande valablement remplie, UMIH Formation s'engage à restituer les sommes versées sans aucune retenue, ni frais pour le client.

### 2) Obligations respectives des parties

Pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le client reçoit une convention établie en deux exemplaires, dont il s'engage à retourner à UMIH Formation un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise.

Dans la mesure où UMIH Formation édite une convention de formation pour l'action demandée, il appartient au client de vérifier l'imputabilité de celle-ci.

A l'issue de la prestation, une facture sera adressée au client (ou à l'organisme désigné par le client)

### 3) Annulation

	plus de 10 jours avant le début de l'action de formation :	moins de dix jours avant le début de l'action de formation :
<b>Annulation du fait du client :</b>	<p>Pour les demandes d'annulation confirmées par courrier postal ou télécopie ou mail reçus plus de 10 jours avant le début de l'action de formation, UMIH Formation proposera soit le report de la date de formation du module concerné, soit le renvoi du chèque ou soit le remboursement de la formation.</p>	<p><b>Dans le cas de force majeure :</b> hospitalisation, décès familial, maladie, accident, UMIH Formation accepte sur présentation d'un justificatif :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit une réinscription dans les six mois pour une autre session du même module, sans frais.</li> <li>- soit le remboursement du montant de la formation.</li> </ul> <p><b>Pour toute annulation de dernière minute ou d'absence du stagiaire le jour de la formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aucun remboursement ne sera effectué, si UMIH Formation n'est pas prévenu de l'annulation ou en cas d'absence du participant le jour du début de l'action de formation. UMIH Formation se réserve le droit de garder la totalité du coût de la formation.</li> <li>En cas de réinscription de cette même personne à un autre stage pour le même module, le stagiaire paiera sans diminution de tarif le coût de cette nouvelle formation.</li> <li>- Le stagiaire bénéficiera du report des sommes versées pour une autre session dans les six mois, pour le même module, si UMIH Formation est informé de l'annulation.</li> </ul> <p>Néanmoins, UMIH Formation se réserve le droit de facturer des frais de réinscription d'un montant de 50.00€ HT soit <b>59.80€ TTC</b> pour toutes formations d'une journée et de 150.00€ HT soit <b>179.40€ TTC</b> pour les autres formations d'une durée supérieure.</p>
<b>Annulation du fait d'UMIH Formation :</b>	<p>UMIH Formation se réserve la possibilité, en cas d'insuffisance de participants, d'annuler la prestation jusqu'à (au plus tard) 10 jours avant la date prévue de son déroulement. UMIH Formation informera le client. Aucune indemnité ne sera versée au client à raison d'une annulation d'UMIH Formation. Les frais d'inscription préalablement réglés seront alors entièrement remboursés ou les chèques seront renvoyés au client.</p>	

### 4) Prix - Paiement

Le bulletin d'inscription doit être accompagné du règlement des frais de participation par chèque à l'ordre d'UMIH Formation, qui sera encaissé dès réception.

Toute acceptation de prise en charge par un organisme tiers doit parvenir au plus tard à UMIH Formation trois semaines avant le début de l'action de formation. A défaut le chèque remis lors de l'inscription sera encaissé directement par UMIH Formation.

Tous nos prix sont indiqués hors taxe. Ils sont majorés de la TVA au taux en vigueur. Toute session de formation commencée est due en entier.

Tous les frais relatifs à l'encaissement des sommes versées pour l'action de formation seront à la charge du stagiaire.

En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code de Commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

### 5) Contentieux

En cas de litige, de toute nature ou de contestation relative à la formation ou à l'exécution de la commande, et à défaut d'accord à l'amiable qui sera dans tous les cas recherché, seul le tribunal de commerce de Paris sera compétent.

### 6) Informatique et libertés

Toute inscription fera l'objet d'un enregistrement informatique accessible par le client concernée sur simple demande. Les informations qui sont demandées sont nécessaires au traitement des inscriptions chez UMIH Formation. Conformément à la loi « informatique et liberté » du 06/01/78, le client bénéficie d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui le concernent. Si un client souhaite exercer ce droit et obtenir communication des informations le concernant, il doit s'adresser à la Direction d'UMIH Formation.