



RESTHOTELCONSEILS

Siège social: 70 rue de la Sienna 50800 La Colombe

SIRET : 75387883400013

CODE APE : 70227

(TVA non applicable, article 293 B du CGI.)

FORMATION HACCP restauration commerciale

Pré requis : Aucun

Durée de la Formation : 14h00 / 2 jours

Tarif : 1200 €

Objectifs Pédagogiques de la formation hygiène alimentaire en restauration :

Ce référentiel permet de mettre en place la formation HACCP destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale ou collective pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation HACCP

Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation HACCP.

Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

Public concerné par la formation HACCP

Personnel de cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...)

Programme de la formation hygiène alimentaire en restauration commerciale et collective : HACCP

MATERIEL PEDAGOGIQUE

Support de présentation type POWERPOINT sur PC ou Ordinateur Portable

Utilisation d'un paperboard

Questionnaire à choix multiple

Quizz de validation des acquis

Remise d'un document en PDF à l'apprenant

Formation en présentiel

OBJECTIFS DE LA FORMATION

* Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités des personnes concernées dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client

Rappel de la Réglementation :

Une obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (art. L. 233-4) doit être respectée, depuis le 1er octobre 2012, par les entreprises de restauration traditionnelle (restauration traditionnelle, cafétérias, restauration rapide, vente à emporter...).

Au moins une personne de l'effectif doit être formée

* ou détenir un diplôme du secteur

* ou avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

CONTENU DE LA FORMATION

* Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

* Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

* Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

(Programme détaillé en annexe)

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 la nécessité des autocontrôles et de leur organisation,

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques,
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne,
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture,
- connaître 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 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.

CONDITIONS DE FORMATION

DURÉE 2 jours ou 14h00

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Moyens : cahier de présence en centre de formation, fiche « écoute client » et fiche d'évaluation finale. Au début de la formation, chaque participant présentera ses connaissances de l'hygiène et

des applications envisagées à l'issue de la formation. Un contrôle à l'issue de la première journée de formation sera effectué et permettra de mettre l'accent sur les acquis (par rapport au positionnement initial). Une évaluation terminale, notée, permettra de valider les acquis de la formation et de délivrer, ou non, une attestation mentionnant les résultats.

Attestation de formation réglementaire mentionnant le n° d'enregistrement

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs certifiés