



HYGIENE ET SECURITE DANS L'ENTREPRISE HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Les publics concernés

Salariés d'établissements de restauration
Exploitants d'établissements en activité
Demandeurs d'emplois
Créateur, repreneur d'établissements

Durée de la formation

14 heures / 10 heures en Distanciel asynchrone E-learning + 4 heures en présentiel dans l'établissement

Prérequis : Être équipé d'un PC ou tablette avec micro et webcam + accès internet fiable et stable

Adéquation Besoin/Formation : Réalisé lors de l'inscription / validation du besoin par questionnaire

Méthodes pédagogiques

Formation réalisée à distance (plateforme de E-learning)
9 étapes 11 ateliers thématiques

Intervenants

Professionnels de l'Hygiène et Sécurité en restauration commerciale et restauration collective

Evaluation des acquis de la formation

Evaluation des étapes par quizz (10 questions)
Evaluation finale des connaissances (20 questions)
Correction immédiate de l'évaluation.

Evaluation de la qualité de la formation

Evaluation qualité et besoins (destinée à l'OF)

Validation de la formation

Attestation de formation ROFHYA

Outils pédagogiques remis aux participants

Support de formation accessible par code secret sur le site d'ArteFAQs

Délai d'accès / délai d'inscription : 3 jours avant la date de démarrage

Entrées en formation

Permanentes et journalières

Suivi du stagiaire en milieu professionnel

Réalisé au plus tard 3 mois après la fin de la formation

Accessibilité handicapé PMR : accessibles malvoyants et malentendants / accessibles PMR formation suivie au domicile (autres cas : sur demandes)

Référent handicap : Laurent JULIEN

Contact / Devis 09.81.04.18.18 / artefaq@artefaq.eu

Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de maîtriser les risques liés à la manipulation de denrées alimentaires, mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène, et élaborer son plan de maîtrise sanitaire.

Programme

La réglementation applicable à la restauration commerciale

La réglementation européenne
La réglementation nationale
Responsabilité pénale et civile des exploitants

La méthode HACCP

Dangers, risques et points critiques (CCP)
Les sources de contamination (application de la méthode des 5M)
Les mesures préventives
La maîtrise des CCP

La microbiologie des aliments

Les dangers microbiologiques
TIA et MIA en restauration – Données épidémiologiques

Le plan de maîtrise sanitaire - PMS

Les bonnes pratiques d'hygiène
Les procédures fondées sur l'HACCP
La traçabilité
La gestion des non conformités
Réglementation et flexibilité

Evaluation d'une grille d'audit : vade-mecum remise directe
Evaluation des pratiques professionnelles

+ Entretien téléphonique individuel à programmer en fin de formation

Tarif public en euros net (hors offres spéciales)

Prix net / stagiaire : 320€ * (tarif valable Bouches du Rhône – autres départements nous consulter)

Possibilité de financement OPCO, FAFCEA, AGEFICE, France Travail

Dates des sessions : entrées permanentes

Actualisé le 25 mars 2024