

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

PRÉSENTIEL

Sécurité alimentaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire est capable :

- D'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- De mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Identifier les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Décrire le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Définir le paquet hygiène.
- Justifier la nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- 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.
- Identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

PÉDAGOGIE

► Méthodes pédagogiques :

- Animation par des formateurs expérimentés dans le domaine de la restauration,
- Exercices pratiques dans une cuisine professionnelle
- Échanges, apports théoriques, exposés, mises en situation, exercices d'application.
- Évaluation des acquis.

► Supports et moyens utilisés :

- Supports de formation.
- Livret du stagiaire.
- Papier/stylo.
- Articles de presse, documentation.

► Lieux (salle, atelier, etc.) :

- Salle de formation équipée.
- Cuisine professionnelle.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

14 h, dont 4 h de 2 x 2h de pratique en cuisine professionnelle

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises près de chez vous

Merci de nous consulter pour les tarifs intra et inter



Prérequis

Lire, écrire, comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

Personnel concerné

Tout public.



PROGRAMME

CONFORMÉMENT À L'ARRÊTÉ DU 12 FÉVRIER 2024, ABROGEANT LE DÉCRET DU 5 OCTOBRE 2011, APPLICABLE AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE :

- Accueil – Objectifs – Programme
- Sécurité Sanitaire des Aliments Enjeux et Responsabilités - TIAC
- Les Dangers et risques de contamination
- L'Hygiène du personnel
- La Réception et le Stockage des aliments
- Les Températures de conservation
- La Règlementation – le paquet hygiène
- Le PMS – Plan de Maîtrise Sanitaire
- Le PND – Plan de Nettoyage et la Désinfection
- Faire vivre le PMS dans mon restaurant, les Contrôles, Autocontrôles, la Traçabilité
- La Gestion des non-conformités, des alertes
- Les Contrôles administratifs
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Vos engagements

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale en restauration commerciale, servant de base à ce programme :

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (Cerfa 13984 et 13982).

L'hygiène des denrées alimentaires (règlementation communautaire et nationale en vigueur).

Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R.412-12 à R.412-6-14 du code de la consommation.

Les contrôles officiels (DDPP, Agence Régionale de Santé, Alim'confiance).



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène - Sécurité - Prévention
- Efficacité professionnelle
- Compétences transverses (Leadership – Management...)
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01 84 74 01 50

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Avant l'entrée en formation :

- Vérification des pré-requis.
- Test de positionnement.

À l'issue de la formation :

Évaluation des connaissances/compétences, permettant de mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, sous forme de :

- Test de positionnement.
- Test de fin de formation.
- Questionnement oral par le formateur.
- Mises en situation professionnelles analysées par le formateur.
- Modalité d'évaluation de l'appréciation des stagiaires en fin de formation : questionnaire de satisfaction dont la synthèse sera transmise à la délégation.

Validation :

- Attestation de fin de formation.
- Attestation de formation réglementaire.
- Certificat de réalisation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF. Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène - Sécurité - Prévention
- Efficacité professionnelle
- Compétences transverses (Leadership – Management...)
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01 84 74 01 50

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr