

## CONTENU

**OBJECTIFS**

Organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

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.

**PUBLIC CONCERNÉS ET PRÉ-REQUIS**

Tous les professionnels de la restauration commerciale ont l'obligation de se former en hygiène alimentaire depuis 1er octobre 2012 : Responsable d'un établissement de restauration traditionnelle, de restauration rapide, d'une cafétéria ou d'un libre-service, Personnels d'entreprises de restauration commerciale ...

Maîtriser la langue française (nous contacter pour formation avec un interprète) et l'outil informatique de base (navigation en ligne).

**MOYENS PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT**

Parcours interactif (questions, sons, vidéos, illustration 2D - 3D).

Formateur expert habilité à l'accompagnement de parcours e-learning. L'e-tuteur réalise le suivi des statistiques directement sur la plateforme LMS (Learning Management System) et reste à disposition du stagiaire par mail, par téléphone, si besoin par visioconférence.

Entrées et sorties permanentes.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS ET DOCUMENTS DÉLIVRÉS**

Evaluations formatives par des mises en situation pour évaluer les acquis en cours de formation. Evaluation sommative pour évaluer les acquis des connaissances en fin de formation.

Délivrance d'une Attestation d'assiduité. Cette formation est conforme à la réglementation et permet d'obtenir le certificat obligatoire en restauration selon l'Annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011.

**DUREE**

2 jours soit 14 heures.

Selon l'Annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011  
Décret du 1er octobre 2012  
Secteur restauration commerciale

**1 - OBJECTIFS ET METHODES****2 - REFERENTIEL DE CAPACITES**

- 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

**3 - REFERENTIEL DE FORMATION, SAVOIRS ASSOCIES**

- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration Commerciale)
- Le plan de maîtrise sanitaire Synthèse, Conclusion.

**EVALUATION DES CONNAISSANCES**