



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
2 journées

Pré-requis

Aucun

Adéquation Besoin/Formation : Oui

Méthodes pédagogiques

Formation en présentiel
Projection de diapositives sur écran
Mise en situation « contrôle de la DDPP » / Jeux de rôle
Echanges entre participants

Intervenants

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

Evaluation des acquis de la formation

Evaluation finale des connaissances (25 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 envoyé en format dématérialisé

Entrées en formation

Permanentes (chaque mois)

Suivi du stagiaire en milieu professionnel

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

Accessibilité handicapé / PMR : Nous consulter
Selon les lieux de formation (nous consulter)

Contact / Devis

04.42.05.67.08
artefags@artefags.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

Les dangers microbiologiques

La microbiologie des aliments

TIA et MIA en restauration – Données épidémiologiques

Le plan de maîtrise sanitaire

Les bonnes pratiques d'hygiène

Les procédures fondées sur l'HACCP

La traçabilité

La gestion des non conformités

Mise en situation

Evaluation d'une grille d'audit

Evaluation des pratiques professionnelles

Tarif public et financement OPCO

Cout inter : 340€ / Taux horaire 24.29€

Cout intra : 1260€ / Taux horaire 90€

Tarif Pole Emploi

Taux horaire : 24.30€

Cout total : 340€



CPF : 340€

Tarifs nets
exonérés de TVA