



FOAD - 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

14heures (suivies au rythme de chaque stagiaire)

Pré-requis

Aucun / disposer d'un accès internet, d'un ordinateur

Adéquation Besoin/Formation : Oui

Méthodes pédagogiques

Formation réalisée à distance – classe virtuelle
7 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
Evaluation finale des connaissances en visioconférence
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 (à la demande)

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
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

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 : 336€ / Taux horaire 24€
Cout intra / personne : 1260€ / Taux horaire 90€

Tarif Pole Emploi

Taux horaire : 24€
Cout total : 336€

CPF : 336€

Tarifs nets
exonérés de TVA