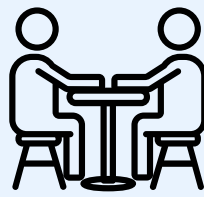


OBLIGATOIRE

14

HEURES



PRÉSENTIEL



Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



Présentation

La formation "Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale" a pour objectif de permettre aux professionnels de la restauration d'acquérir les connaissances essentielles pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Elle aborde les obligations réglementaires, les bonnes pratiques d'hygiène, la méthode HACCP, ainsi que la prévention des risques de contamination tout au long de la chaîne alimentaire. À l'issue de la formation, les participants sont en mesure d'appliquer des procédures conformes à la réglementation en vigueur et d'assurer la qualité sanitaire des denrées servies aux consommateurs.

Objectifs généraux

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité afin d'assurer et d'offrir à la clientèle une prestation alimentaire de qualité ;
Connaitre le contexte règlementaire applicable en matière d'hygiène alimentaire ;
Obtenir l'attestation DRAAF

Recommandations

Aucun niveau particulier n'est requis pour la formation ;
Maîtriser le socle commun de connaissances et de compétences.

Durée

14h répartie sur 2 jours ;
Formule cours en journée continue ;
Horaires : de 8h30 à 12h et de 13h à 16h30.

Missions

Aliments et risques pour le consommateur ;
Les fondamentaux de la réglementation ; communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) ;
Le plan de maîtrise sanitaire.

Qualités

Sens de l'hygiène et de la rigueur ;
Organisation et gestion du stress ;
Sens du service et relation client ;
Leadership et esprit d'équipe ;
Résistance physique et mentale ;
Capacité d'adaptation ;
Passion du métier.

Évolution

Travailler dans la restauration commerciale ;
Créer ou reprendre un établissement de restauration ;
Exercer en cuisine, service ou gestion d'un établissement ;

Modalités d'admission

Questionnaire de recueil de besoin disponible sur notre site internet pour repérer les besoins et adapter la formation.

Modalités d'accès

Pour réaliser votre dossier de formation, vous devez compléter le formulaire d'inscription disponible sur notre site. Après réception de votre demande, un devis vous sera envoyé, il doit nous être retourné signé.

Moyens d'encadrement

Formateurs (trices) référents (es)
Betty Monssu & Rodrigue Agesilas

Tous nos formateurs sont certifiés en pédagogie d'adultes et disposent d'une solide expérience dans le champ de la formation professionnelle.

Accessibilité handicap

Les personnes en situation de handicap sont invitées à contacter le référent Handicap local afin d'étudier les possibilités de suivre la formation.

Lorsque nous ne pouvons pas former les PSH, du fait de l'incompatibilité de leurs besoins ou de leurs handicaps par rapport à notre offre de formation, nous les réorientons vers des acteurs compétents susceptibles de mieux les accompagner.

Moyens pédagogiques & techniques

Documents supports de formation projetés ;
Exposés théoriques ;
Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation ;
Application smartphone de participation.

Dispositif de suivi d'évaluation des résultats de formation

Feuilles de présence ;
Questions orales ou écrites (QCM) ;
Mises en situation ;
Quiz d'évaluation de la formation ;
Attestation de présence de l'action de formation.

Financer votre formation

Tarif : 350,00 €

- **Par les organismes financeurs**

Des prises en charge sont possibles auprès d'organismes financeurs tels que France Travail, Transition Pro, Mission Locale...

N'hésitez pas à les contacter pour vérifier votre éligibilité.

- **Par le financement personnel**

Se former pour développer ses compétences ou se reconvertir dans un domaine nécessite un certain budget. Afin de permettre à tous d'accéder au projet professionnel souhaité, nous proposons des facilités de moyens de paiement.

Le programme

Module A - 3h30

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale).

Module B - 3h30

Introduction des notions de danger et de risque.

Module C - 7h

Le plan de maîtrise sanitaire.

Modalités d'évaluation

L'évaluation en cours de formation sous la forme de mises en situation, études de cas, quizz.
Appréciation par le participant du niveau d'amélioration de ses connaissances et compétences.

Validation - remis au participant :

Remise de l'attestation nominative DRAAF

Taux de réussite

Pas de validation de compétence requise.

Caractéristiques critiques

L'attestation de formation doit être valide et tenue à jour afin de pouvoir être présentée aux services de contrôle. En cas de non-conformité ou de changement de situation, un renouvellement de la formation peut être exigé.

Les supports pédagogiques

L'ensemble des moyens prévus

Moyens techniques : 2 salles de formation équipées chacune d'un ordinateur, d'un vidéoprojecteur, d'un écran de vidéo projection et de tableaux blancs ; un bureau avec scanner, photocopieuse et imprimante.

Modalités techniques

Matériel requis : PC / tablette - Messagerie électronique personnelle

Plateforme de formation en ligne : Wayground.com

Tablette : Pour une expérience optimale, il est conseillé de télécharger les applications disponibles sur les Play Stores

Assistance : Pour toute question technique ou pédagogique, veuillez nous contacter

Méthodologie

Alternance d'apports théoriques ;

Travaux individuels et de groupe ;

Supports pédagogiques ;

Etude de cas – Travaux en sous-groupes ;

Mises en situation impliquant la manipulation de matériel (4h)*

*La formation dure 14 heures. Sur ces 14 heures, le règlement impose au moins 2 sessions de 2 heures chacune en présentiel. Il est toléré de regrouper sur 4 heures cette étape d'apprentissage. Ces heures en face à face sont obligatoires.

● Camille Gras
Présidente

● Betty Monssu
Chargée de gestion

● Tia Eymard-Duvernay
Chargée de clientèle

● Samy
Mascotte

Tél : 0694 40 61 71 - 0694 23 67 80

Mail : contact@formationentredeux.com

Adresse : 8 av. Gustave Charlery 97300 Cayenne

Horaire : du lundi au vendredi de 8h à 13h, après-midi sur RDV

N° SIRET : 817 644 479 00021

N° de déclaration d'activité de formation : 96970529 97

