

3.1.5 - HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (2 JOURS - PRÉSENTIEL)

Durée : 14h

Objectif général

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'organiser et de gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les grands principes de la réglementation en relations avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Prérequis

- Aucun

Les + de votre CMA

Nos experts formations vous accompagnent dans :

- La définition de vos besoins,
- L'établissement de votre parcours formation,
- L'étude des modalités de prise en charge.

Nos formations sont adaptées aux particularités des TPE & PME :

- Accessibles quel que soit votre niveau,
- Directement opérationnelles en entreprise.

Public : Professionnels (salariés ou exploitants) du secteur de la restauration commerciale. Formation obligatoire en France depuis le 1er octobre 2012 pour tout établissement de restauration commerciale

Plages horaires : De 8h à 12h30 et de 13h à 17h30

Formateur.trice : Expert(e) du domaine

Effectif : 5 à 12 personnes

Suivi et évaluation :

Acquis mesurés en entrée et en fin de formation, Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire (enregistrement ROFHVA) Attestation de formation

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques interactifs.
- Utilisation de supports visuels (PowerPoint, vidéos).
- Mises en pratique (4 heures)
- Études de cas et exemples concrets
- Brainstorming et discussions de groupe
- Utilisation de WOOLAP régulièrement comme Ice
- Feedback individualisé et collectif

Modalités d'inscription

Toute l'année, jusqu'à 1 semaine avant le début de la formation, après entretien préalable et signature d'une convention de formation simplifiée

Séquence 1 :

Matin

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Aliments et risques pour le consommateur
- Les différents dangers chimiques, physiques, allergènes, biologiques

Séquence 2 :

Après-midi

- Les mesures de maîtrise des dangers
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), la responsabilité de l'exploitant
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Séquence 3 :

Matin

- Les principes de l'HACCP,
- Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrement)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié et ses mesures spécifiques
- La traçabilité
- Les contrôles officiels

Séquence 4 :

Après-midi

- Mises en situation en laboratoire de cuisine
- Equipements pour la maîtrise des risques, conception des locaux et conditions d'hygiène.
- Produire en respectant les règles d'hygiène et établir un plan d'action
- Mise en application du PMS (procédures, contrôles et enregistrements)

Partout présents

LA CHAMBRE

DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Notre centre de contact :
04 84 31 00 00 - contact@cmar-paca.fr

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
formationcontinue04@cmar-paca.fr

HAUTES-ALPES
formationcontinue05@cmar-paca.fr

ALPES-MARITIMES
formationcontinue06@cmar-paca.fr

BOUCHES-DU-RHÔNE
formationcontinue13@cmar-paca.fr

VAR
formationcontinue83@cmar-paca.fr

VAUCLUSE
formationcontinue84@cmar-paca.fr

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Direction Régionale Formation - 5 boulevard Pèbre, 13008 Marseille
N° SIRET : 130.020.878.00240
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93.13.15755.13 auprès du
préfet de région PACA

Rdv sur cmar-paca.fr/catalogues-des-formations