

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



Validation visée : Habilitation en matière d'hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale.



Durée : 14 heures (2 jours)



Lieux : Food'n Co Learning - 26 rue Buirette 51100 REIMS



Prix TTC : 420 €

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez nous contacter par mail à contact@foodncolearning.com



Accessibilité : Notre site n'est pas adapté aux personnes à mobilité réduite (PMR). Néanmoins, des solutions existent afin que nos formations leur soient accessibles.

Pour toute question concernant une situation de handicap quelle qu'elle soit, pour évaluer et anticiper les aménagements nécessaires à votre participation, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail contact@foodncolearning.com



Food'n Co Learning

Adresse: 26 rue Buirette 51100 Reims

Tél.: 09.72.10.68.82

Mail: contact@foodncolearning.com

Contexte

L'accès de tous à une alimentation de qualité passe d'abord et avant tout par l'amélioration régulière de l'offre alimentaire, qu'il s'agisse de l'impact environnemental du système alimentaire, de la sécurité sanitaire des produits ou de la qualité nutritionnelle des denrées.

Cette formation répond à l'obligation pour tout établissement de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration rapide de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

Nos résultats pour cette formation

Nombre de stagiaires en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de satisfaction en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de réussite en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Admission

Pour qui : Tout public

Prérequis : Sans niveau spécifique. Toutefois, pour pouvoir suivre la formation dans de bonnes conditions, il est recommandé de savoir lire, écrire et compter.

Accès à la formation : Recrutement toute l'année.

Le délai d'accès à la formation est de 4 semaines (*délai donné à titre indicatif et pouvant être ajusté en fonction des besoins et des personnes*).

Accessibilité aux PSH : Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours. Pour en savoir plus, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail contact@foodncolearning.com

Modalité pédagogique : Formation exclusivement présentielle par groupe de 6 personnes minimum

Horaires de la formation : de 9h00 à 12h30 puis de 13h30 à 17h00

Objectifs de la formation

Cette formation permettra d'acquérir les capacités nécessaires pour se rendre conforme à la réglementation et obtenir l'habilitation en matière d'hygiène alimentaire :

- ◆ Comprendre et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) afin de les appliquer dans son environnement professionnel
- ◆ Connaître les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- ◆ Analyser son environnement professionnel, identifier les risques et mettre en place des mesures de prévention

Programme de la formation

- ◆ Jour 1 (7h) :
 - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
 - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
 - Connaître les obligations de résultat
 - Maîtriser le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
 - Organiser des autocontrôles
 - Connaître et analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
 - Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
 - Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
 - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
 - Mesurer les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
 - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
 - Utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité
 - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulue
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- ◆ Jours 2 (7h) :
 - Aliments et risques pour le consommateur
 - Les dangers microbiens
 - Microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
 - Les autres dangers potentiels

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 - L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce en détail
 - Les contrôles officiels
 - Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - Les principes de procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
 - Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements)
 - Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié

Equipe et Moyens pédagogiques

Cette formation est effectuée par un(e) formateur(trice) inscrit(e) au répertoire ROFHYA.

Nos formateurs et intervenants sont des professionnels expérimentés dans le métier de votre formation afin de vous accompagner dans votre projet.

Toute notre équipe est sensibilisée aux différentes situations de handicap ainsi qu'au référentiel national de qualité Qualiopi.

Méthodes pédagogiques : Cours théoriques (méthode magistrale et interrogative), quiz, échanges et analyses de pratiques professionnelles (méthode active).

Moyens pédagogiques et techniques :

- Cuisine pédagogique
- Accueil des stagiaires dans une salle de classe équipée et dédiée à la formation
- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Questions orales et/ou écrites (QCM)
- Mise en situation / Jeux de rôle

Modalités d'évaluation - Examen

♦ Modalités d'évaluation :

- Tests sous forme de QCM

♦ Modalités de validation :

- Avoir suivi la formation dans son intégralité
- Score final supérieur ou égal à 60%

♦ Modalités de l'habilitation :

- Attestation de formation
- En cas de succès aux tests, remise d'une attestation de réussite.

- ♦ Validité de l'habilitation : Bien que la réglementation ne prévoie pas de suivre une formation de recyclage ou de renouvellement, il est fortement conseillé d'actualiser ses compétences en matière d'hygiène alimentaire environ tous les 2 ans.