



HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - HACCP

1 journée

Formation proposée par :

CFHR Sarl

01 Rue Loulou Boislaville – Tour Lumina – 97200 Fort de France

SIRET: 84314342100025 – APE: 8559 A

*Organisme de formation enregistrée sous le numéro 029 732 217 97 auprès du Préfet de la Région Martinique
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat*

Informations générales sur la formation

Public visé

A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

- Toutes personnes travaillantes directement ou indirectement dans un service de restauration (toute restauration, du restaurant satellite à la cuisine centrale en passant par le personnel encadrant de service)

Pré requis : Tout manipulateur de denrées alimentaires.

Durée de la formation : 7 heures

Horaires : 8h00 – 12h00 / 13 h à 16 h

Effectif moyen par session : de 6 à 15 stagiaires

Calendrier des sessions : Nous consulter

Lieu de formation : Nous consulter

Code CPF : 85007

Formacode : 42725

Code interne : HR9722

Description de la formation

Objectif(s)

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre les règles d'hygiène alimentaire essentielles de votre structure.
- Pouvoir adapter ses comportements et méthodes de travail en vue d'assurer la sécurité sanitaire

Programme détaillé de la formation :

Les fondamentaux de la réglementation

- L'hygiène et la sécurité alimentaire
- L'environnement réglementaire
- Les risques, les conséquences
- Les moyens de maîtrise
- Connaître les règles essentielles pour votre structure.

Moyens pédagogiques :

- Ensemble des supports constructeurs (textes législatifs, études de cas, échanges)



- Salle de cours climatisées, équipée de vidéo projecteur, paper board,
- Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents.

Dispositif permettant de suivre l'exécution du programme :

- Etude de cas
- Face à face pédagogique - Liste d'émargement
- Mise en situation - Evaluation individuelle des acquis - Emploi du temps des stagiaires

Formateur :

Roger PORSAN – CLEMENTE : BTH et BTS hôtellerie - restauration – Ancien chef d'entreprise dans la restauration – Professeur en arts culinaires et art de la table – Formateur FPA spécialisé dans les métiers de bouches et spécialisé dans l'Hygiène Alimentaire. Formateur intervenant au Permis d'Exploitation.

Dispositifs permettant d'apprécier les résultats :

En cours de formation : Evaluation à travers des mises en situation professionnelle, ou études de cas

En fin de formation : Evaluation final et entretien permettant de délivrer l'attestation de formation

- Questionnaire d'évaluation des résultats / QCM
- Bilan d'évaluation
- Attestation de formation et attestation de présence

Personne à contacter :

Roger PORSAN – CLEMENTE – Tel : 0696 446 711

@ : rclemente.pro@gmail.com

Certification :

Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire – HACCP

CFHR est agréé par les DRAA F dans toutes les régions françaises.

Tarif : 230 € par stagiaire