



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

Formation proposée par :

CFHR Sarl

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

SIRET: 84314342100017 – 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 : avoir un projet professionnel – Tout public

Rythme: sur mesure. Démarrage possible à tout moment

Durée de la formation : 14 heures : 2 jours

Horaires : 8h00 – 12h00 / 13h00 – 16h00

Effectif moyen par session : de 6 à 12

Calendrier des sessions : Nous consulter

Lieu de formation : Tour Lumina – 97200 Fort de France

Code CPF : RS5764

Formacode : 21547 - 42725

Code interne : HR9723

Description de la formation

Objectif(s)

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

- Comprendre la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire
- Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques

Programme détaillé de la formation :

- Introduction à la formation HACCP :
- Présentation du « paquet hygiène »
- Appréhender le contenu du paquet hygiène dans le cadre du HACCP et les objectifs du paquet hygiène

CFHR SARL – 01 rue Loulou Boislaville – Tour Lumina – 97200 Fort de France - ☎ : 0696 446 711

SIRET: 84314342100025 – APE: 8559 A - @ : contact@cfhr-formations.com – www.cfhr-formations.com

Organisme de formation enregistrée sous le numéro 029 732 217 97 auprès du Préfet de la Région Martinique

Cet enregistrements ne vaut pas agrément de l'Etat

Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire

- Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration
- Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène des aliments
- Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte dans le temps
- Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP
- Appréhender les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques,
- Comment limiter les risques de contamination
- Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
- Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
- Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires
- Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection) du secteur agroalimentaire
- Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Le principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité
- Élaboration du système documentaire de surveillance
- Fiches de contrôle à réception des marchandises
- Fiches de contrôle des températures des chambres froides
- Fiches de contrôle de refroidissement
- Fiches de contrôle de la distribution
- Les plannings de nettoyage/désinfection
- Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)
- Installation des procédures : Annexes et fiches de contrôle
- Explication du fonctionnement du système documentaire

Moyens pédagogiques, techniques et encadrement :

Méthodes et outils pédagogiques :

- La méthode expositive, La méthode démonstrative, La méthode interrogative, La méthode active

Supports pédagogiques :

- Ressources remis sur clef USB ou par Email

Prise en compte du handicap :

- Se rapprocher du référent Handicap

Éléments matériels de la formation :

- Supports techniques : une partie pratique sera réalisée dans les locaux de CFHR
- Salle de formation équipée de rétroprojecteur, tableau blanc, feutres de couleurs, accès PMR
- Documentation : Le formateur s'appuiera sur des ouvrages disponibles à la lecture pendant la formation et un diaporama diffusé sur rétroprojecteur

Modalités et délais d'accès

Les différentes possibilités de financement : Personnel, CPF, Pôle Emploi, OPCO, la Région, le Département...

L'inscription est réputée acquise lorsque tous les documents requis ont été réceptionnés et lorsque que le mode et le délai de paiement ont été validés.

Pour connaître les dates des formations, nous consulter et/ou « trouver une formation ».

Les inscriptions individuelles sont ouvertes jusqu'à 15 jours avant la formation, sous réserve de disponibilité

Pour les dossiers CPF minimum 14 jours avant le début de la formation



- En présentiel dans nos locaux et/ou dans un espace près de chez vous et/ou en Visioconférence

Accessibilité

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre Référent handicap : Roger PORSAN – CLEMENTE

☎ : 0696 446 711 ou par @ : rclemente.pro@gmail.com

Nos locaux sont équipés pour l'accueil de personnes à mobilité réduite. Nous veillons lors de la réservation de salles extérieures à bénéficier des mêmes qualités d'accueil

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 :**Exécution de l'action :**

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Evaluation des acquis en fin de session

Modalités d'évaluation des résultats

- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mise en situation, bilan d'évaluation

Personne à contacter :

Nicole PORSAN – CLEMENTE – Responsable administrative : 0696 60 47 12

Roger PORSAN – CLEMENTE- Gérant – Tel : 0696 446 711 – 0696 60 47 12

@ : secretariat.cfhr@gmail.com

Certification :

Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire – HACCP

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

Tarif : 392 € TTC par stagiaire (Net de taxes)