

Formation «Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale»

Certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.
Cette obligation est précisée par le décret n°2011-731 du 24 juin 2011

Cette formation a pour objet de permettre aux exploitants d'établissements de restauration commerciale de se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur.

En effet, la loi du 27 juillet 2010 impose, à partir du 1er octobre 2012, la présence d'au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire dans l'établissement.

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la stagiaire sera capable de :

- Acquérir des connaissances de base en hygiène alimentaire et en réglementation
- Appliquer les bonnes pratiques en hygiène alimentaire
- Comprendre et utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène dans son activité professionnelle développés dans le Guide de Bonnes Pratiques du Restaurateur
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Appliquer les procédures de traçabilité.
- Garantir la qualité sanitaire des productions servies à la clientèle

DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée en 14h sur deux journées

Pour connaître les sessions, contactez l'ICEP FORMATION
Formation possible en inter et en intra entreprise

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, compter, connaître les règles de calculs de base (calculer un pourcentage, faire une règle de trois ...).

PUBLIC CIBLE

Les professionnels des trois grandes activités de restauration commerciale sont concernés : restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres services et la restauration de type rapide.

INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inscriptions par mail accueil@icepformation.cci.fr ou par téléphone au 02.31.46.75.52

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com

INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Compétences visées

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Le plan de maîtrise sanitaire



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

En présentiel : les notions seront développées par un formateur (pédagogie inductive) et complétées de séance d'échange pour des études de cas ou de recherche de solutions. Passage d'un Quizz et évaluation des acquis en fin de stage. Une séquence de 4 heures de manipulation du matériel et des outils sera mise en place. Après la formation, les supports de formation sont envoyés par mail.

Les formateurs et intervenants sont des experts dans le domaine, dotés d'une expérience dans le secteur d'activité dont dépend la formation.

Mise à disposition d'une cuisine, d'un restaurant d'application et d'une solution logicielle de suivi et de traçabilité en hygiène alimentaire.

Modalités d'évaluation



Les compétences des stagiaires seront validées par un quizz.

Ce quizz sera proposé en début de formation pour connaître le niveau du stagiaire à l'entrée, puis en fin de session pour valider ses acquis à l'issue de la journée.

Financements et tarifs

420 € net de taxes

Le coût de la formation peut être pris en charge. Pour plus de précisions, contactez-nous.