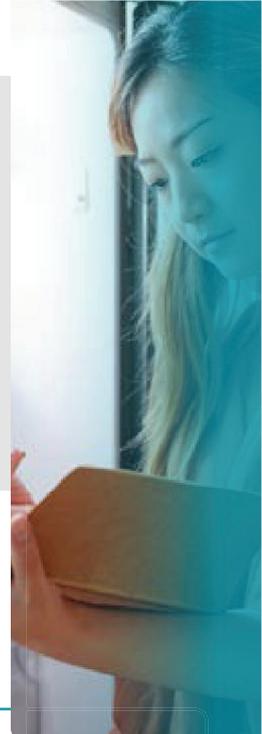




## CONTENU DE LA FORMATION

### 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 maitrise 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.