

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

VOTRE FUTURE COMPÉTENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

- Connaître les exigences de la réglementation de l'arrêté du 05 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire pour mieux les appliquer en entreprise.

Compétences :

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client ;
- 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 ;
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur ;
- Maîtriser les dangers microbiologiques ;
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire ;
- Prévoir et assurer les mesures de vérification ;

Méthodes mobilisées. modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

- Exposé à partir de supports audiovisuels ;
- Apports de concepts et méthodes ;
- Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques.

Modalités d'évaluation :

- Quizz et évaluation des acquis en fin de stage.

Types de structures concernées et débouchés :

Structures de restauration commerciale

Poursuite de formation. passerelles :

Notre offre de formation vous permet de développer des compétences complémentaires, nous consulter.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Salarié, chef d'entreprise, créateur d'entreprise

Prérequis :

Pas de prérequis.

Validation de la formation :

Certificat de réalisation de la formation.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible pour cette formation.

Durée : 14 heures en centre

Modalités et délai d'accès :

Modalités : inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur ;

Date de démarrage : selon calendrier (cf page 2) ;

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

Inscription : bulletin à compléter.

Tarifs : 252€ HT TVA non applicable

PROGRAMME SYNTHETIQUE :

Thème 1 : responsabilité du professionnel et des opérateurs

- Principe et obligation réglementaire ;
- Plan de maîtrise sanitaire : BPH, HACCP et traçabilité ;
- Les dangers biologiques, physiques et chimiques liés à l'activité ;
- Atelier 1 : choisir son guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Thème 2 : Les objectifs de résultats

- Dispositions relatives aux locaux
- Dispositions relatives aux professionnels
- Dispositions relatives aux aliments
- Atelier 2 : rangement rationnel des enceintes réfrigérées

Thème 3 : les outils obligatoires et pratiques

- Le plan de nettoyage ;
- Déterminer des valeurs cibles ;
- Traitement et classement des bons de livraisons ;
- Atelier 3 : le plan de nettoyage et désinfection.

PROGRAMMATION PREVISIONNELLE 2024 1^{er} semestre

Sainte-Clotilde	Saint-Gilles-les-Hauts	Saint-Pierre
18,19 avril	22,23 avril	4, 5 juin*
16,17 mai *	21,22 mai *	
13,14 juin *	17,18 juin *	

- * Sous réserve de renouvellement de l'agrément pour dispenser la formation ,délivré par la DAAF Réunion

LIEUX ET CONTACTS :

Filière HRT-CENTHOR (session Nord & Ouest)

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts
fccenthor@reunion.cci.fr
0262 22 85 00

Pôle Formation SUD (session sud)

15 route de la balance 97410 Saint Pierre
0262 96 96 96 - 0262 96 96 54 – fcsud@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs
de résultats sur le site internet :
www.reunion.cci.fr