

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

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

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 :

- Quiz et évaluation des acquis en fin de stage.

Types de structures concernées et débouchés :

Structures de restauration commerciale

Poursuite de formation :

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 2023

Sainte-Clotilde	Saint-Gilles-les-Hauts
16 et 17 août 2023	24 et 25 Juillet 2023
18 et 19 septembre 2023	05 et 06 septembre 2023
23 et 24 octobre 2023	09 et 10 octobre 2023
04 et 05 décembre 2023	07 et 08 novembre 2023
	11 et 12 décembre 2023

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

**Informations complémentaires et indicateurs
de résultats sur le site internet :**

www.reunion.cci.fr