



PROGRAMME

DE FORMATION DETAILLE

HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Durée : 14 heures

Prérequis à l'entrée en formation :

Professionnels amenés à manipuler des denrées alimentaires



Objectifs de la formation

Mise en pratique des notions HACCP dans son activité professionnelle soit :

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.



Programme de la formation

1. Le risque alimentaire
2. Le monde des micro-organismes
3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
4. Les autres dangers potentiels
5. La réglementation
6. Le Plan de Maîtrise Sanitaire
7. HACCP
8. Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène
9. Conclusion



Modalités et délais d'accès

Positionnement pédagogique du stagiaire en amont de la formation.

Signature du bulletin d'inscription & du contrat de formation professionnelle.

Délai d'entrée en formation : jusqu'à la veille.

L'organisme de formation se réserve le droit de reporter la formation si les conditions pédagogiques n'étaient pas réunies. Conditions générales de vente

Public visé

Artisan, conjoint(e) Collaborateur,
Créateur d'entreprise, Salarié

Contact pédagogique :

Ciril PELISSIER : 04 68 11 20 00

c.pelissier@cm-aude.fr

Modalités pédagogiques :

Formation sur place et/ou à distance

Matériel

Salles de formation et ateliers
techniques équipés en multimédia

Salle de cours

Tableau

Vidéo projecteur

PC

Profil du formateur

Animateur économique des métiers Niveau VII.

Modalités d'évaluation & débouchés

- Évaluations des acquis en fin de formation : Quiz, exercice pratique, étude de cas, jeu de rôles, mise en situation...

- Évaluation de la satisfaction de chaque stagiaire, complétée par l'appréciation du formateur à l'issue de chaque session

- Proposition de suite de parcours.

- Consolider ses compétences d'entrepreneur.

Validation

Attestation d'assiduité

Fiche d'évaluation des acquis de la formation

Accessibilité aux personnes

en situation de handicap :

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande

Contactez la référente handicap

Laurence MARCEROU

l.marcrou@cfai-aude.fr

Tarifs

420€

Inscription & informations

Service formation CMA 11

04 68 11 20 29

formation@cm-aude.fr

Mise à jour le 05/03/2021