

Formation :

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

Cette formation a pour objectif de maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire au sein de votre entreprise

(En intra et Inter entreprise - en présentiel)

Durée : 14 heures (2 jours)

Délai d'accès à la formation : 2 semaines (en entrée et sortie permanente)

Effectif minimal : 2 stagiaires

Effectif maximal : 12 stagiaires

Profils des stagiaires

Toute personne amenée à exercer une fonction de :

- Restaurateur / futur restaurateur
- Cuisinier / Traiteur
- Tout personnel travaillant dans un établissement servant des denrées alimentaires préparées sur place.
- Accessible aux personnes en situation d'handicap (contact : sabrina.boch@asteria-bs.com)

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier les grands principes de la réglementation en sécurité alimentaire en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène et de sécurité alimentaire
-

Contenu de la formation

1. Les aliments et les risques pour le consommateur (7h00)
 - TIAC
 - La microbiologie des aliments.
 - Les 5 dangers potentiels.
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
2. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (5h00)
 - Les BPH.
 - Les principes de l'HACCP.
 - Les mesures et vérifications.

ASTERIA ENTREPRISES

3 rue de Caducée 94550 CHEVILLY LARUE - Tél. : 06 09 75 32 47

ASTERIA – SAS au Capital de 10 000€ membre de l'établissement d'enseignement supérieur privé membre du Collège de Paris

<https://www.asteria-business-school.com/nos-formations-continues/>

N° Siret : 983 409 393 000 13 - N° APE 8559 A – V2. 18062024 – N° TVA : FR76982409393

- Le GBPH de la restauration
- 3. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (2h00)
 - Notions de déclaration/ agréments/ dérogation/arrêté
 - L'hygiène des denrées alimentaires.
 - les contrôles officiels.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formatrice certifiée spécialisée dans le domaine de la restauration

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil de l'apprenant dans une salle dédiée à la formation
- Etude des besoins en amont de la formation
- Test de positionnement amon/aval
- Documents remis aux stagiaires au format électronique à l'issue de la formation
- Assistance téléphonique après la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles d'émargement de présence
- Exercices inter session (si les jours ne sont pas consécutifs)
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation et attestation de l'action de formation

Tarif

1400 € HT/ 2 jours – finançable par votre OPCO

Indicateurs de résultats :

Nouvelle formation

CONTACT : Gérard HALO – 06 09 75 23 47 ou ghalo@collegedeparis.fr

Dernière mise à jour du programme : 18/06/2024