

Formation Hygiène en restauration commerciale s'appuyant sur la méthode HACCP

Mis à jour le 5 avril 2023

Conditions d'entrée et prérequis

- Aucun pré requis spécifique lié au domaine de formation visé
- Pré-requis liés à la modalité de formation distancielle proposée : compétences numériques de base vous permettant de suivre la formation à distance dans de bonnes conditions et équipements informatiques adaptés (ordinateur fixe ou portable, casque audio ou haut-parleur et micro intégré à votre ordinateur, webcam si possible, connexion à Internet de bonne qualité) : ces pré-requis seront vérifiés à l'occasion d'un test proposé en classe virtuelle en amont de la formation, avec votre formateur.

Public visé

Professionnels de la Restauration Commerciale (salariés ou demandeurs d'emploi) Agents, employés, cuisiniers de la restauration commerciale. Toute entreprise de restauration commerciale. Toute personne souhaitant exercer en restauration commerciale

Rythme

Temps partiel

Durée en centre

14 heures

Validation

Evaluation des connaissances en amont, pendant et en fin de formation : Quizz, QCM ,...

Certification

Objectifs professionnels

En vertu du décret 2011-731 du 24 juin 2011 et des textes associés, les établissements de restauration commerciale doivent compter dans leurs effectifs au moins une personne qui, soit : détient un diplôme délivré après le 1er janvier 2006, possède une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire, peut justifier d'une formation à l'hygiène alimentaire.

- 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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Contenu

1. Aliments et risques pour le consommateur
 - 1.1. Les dangers microbiens
 - 1.2. Les autres dangers potentiels
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
 - 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 - 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires
 - 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - 2.4 Les contrôles officiels
3. Le plan de maîtrise sanitaire
 - 3.1. Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
 - 3.2. Les principes de l'HACCP
 - 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
 - 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Modalités pédagogiques

Formation à distance sur notre plateforme nationale de E-Learning E-GRETA-CFA Moodle, accompagnée par votre formateur en classe virtuelle : un rdv en amont de la formation, 1 rdv à mi-parcours et 1 rdv en fin de formation
Codes d'accès sécurisés communiqués au moment de l'inscription

Profil des intervenants

L'équipe de formateurs du GRETA-CFA Lorraine Centre est spécialisée dans le domaine d'activité, dans la pédagogie spécifique aux adultes, formée à l'utilisation des outils de formation à distance et à l'accompagnement et au suivi des stagiaires à distance.

Délais et modalités d'accès

Entretien individuel – Accès à la formation dès acceptation de l'offre de formation

Formation Hygiène en restauration commerciale s'appuyant sur la méthode HACCP

Oui

Modalités d'évaluation

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et arrêté du 5 octobre 2011), avec Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA_Grand Est

Certificat de réalisation de l'action de formation

Entrée et sortie permanente

Non

Financements possibles

Prise en charge des frais de formation possible (Plan de développement des compétences et OPCO)

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Centre
- 29 rue des Jardiniers CS 34218
54042 NANCY Cedex
- greta-lorraine-centre@ac-nancy-metz.fr
- 03 83 30 87 00