

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

DE L'OBLIGATION AUX BONNES PRATIQUES

Cette formation permet aux exploitants d'établissements de restauration commerciale de se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur.

Objectifs et compétences visées	<ul style="list-style-type: none"> - Acquérir un niveau de connaissance suffisant en hygiène alimentaire afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration. - Prendre connaissance des éléments essentiels de la réglementation. - Appliquer les bonnes pratiques de l'hygiène. - Appliquer les éléments du HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) développés dans le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du Restaurateur. - Appliquer les procédures de traçabilité.
Pré-requis	<p>Aucun.</p>
Durée Lieu	<p>14 heures / 2 jour(s) Sur notre site de Chambéry</p>
Tarif Financements possibles	<p>460,00 € par Stagiaire <i>(non assujetti à la TVA)</i> CPF , AIF , Plan de formation</p>
Public	<p>Entreprises , Salariés Toutes personnes travaillant ou ayant pour projet de créer ou reprendre une entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - établissements de restauration traditionnelle, - cafétérias et autres libres-services, - entreprises de restauration rapide et de vente à emporter, - ventes de repas dans les structures mobiles, - salons de thé, restaurants des hôtels, fermes auberges, - les traiteurs, associations préparant régulièrement des repas
Organisation de la formation	<p>Groupe/ Cours collectif/ Atelier</p>
Moyens et méthodes pédagogiques	<p>Alternance d'enseignements théoriques et pratiques. Analyse de cas, mises en situation et retours d'expérience. Evaluation des connaissances et compétences sous forme de quizz. Formation en présentiel.</p>

Modalités d'évaluation	Outils de positionnement internes Evaluation continue sur l'ensemble de la session
Modalités de suivi	Emargement
Validation / Certification	Attestation de formation Autres formations continues (initiation et perfectionnement)
Effectif	Mini 5 Maxi 15
Intervenant(e)	Formation animée par un consultant formateur expert dans ce domaine. Tous nos consultants formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité. (Informations sur le formateur disponibles sur simple demande)
Programme	<p>La réglementation et rappel des risques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) - Notions de déclaration, agrément et de dérogation à l'obligation d'agrément - L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail - Les contrôles officiels - Aliments et risques pour le consommateur : introduction des notions de danger et de risque - Les dangers microbiens - Microbiologie des aliments - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques - Les autres dangers potentiels <p>Plan de maîtrise sanitaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les bonnes pratiques de l'hygiène - Les principes de l'HACCP - Mise en place de l'HACCP - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) - Le GBPH du secteur d'activité
Les +	<p>Une pédagogie active et vivante (vidéo, jeux, diaporama...) : exercices d'application des méthodes dispensées, études de cas, analyses de documents et nombreuses mises en situation.</p> <p>Supports pédagogiques de formation remis aux stagiaires par téléchargement ou clé USB.</p> <p>Rédaction d'un plan individuel de progrès.</p> <p>Evaluation des connaissances acquises sous forme de quizz.</p> <p>Une attestation est remise à l'issue de la formation.</p> <p>Formation en présentiel.</p> <p>Avis : en 2020, 97 % très satisfaits et satisfaits - Recommandation : 97 %</p>

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.
Seul le contrat définitif et les conditions générales de vente qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI Auvergne-Rhône-Alpes et son client.
Edition du 20/08/2021 - Code Prestation : FOR_005453
Date de mise à jour : 20/08/2021 - N° SIRET : I3002269200011
Enregistrée sous le numéro 0.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



CCIT de Savoie
Tél. 04 72 11 43 43

www.auvergne-rhone-alpes.cci.fr

	Possibilité d'associer cette formation avec le "Permis d'exploitation" à un prix avantageux ! 950 € au lieu de 1050 € net de taxe.
Débouchés et poursuites d'études	Document unique d'évaluation des risques professionnels & pénibilité
Inscription	S'il s'agit d'une inscription dans le cadre de votre CPF, votre inscription se fera à partir de la plateforme CPF https://www.moncompteformation.gouv.fr
Délai d'accès	Date des sessions à consulter sur le site de la CCI
Contact	Service formation Nathalie METZEN T. 04 57 73 73 73 formation@savoie.cci.fr
A savoir	<u>Accès handicapé</u> : Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Besoin d'un conseil personnalisé ? Contactez notre référent handicap Valérie Roby au 04 57 73 73 73 .

La présente fiche est remise à titre d'information et constitue un descriptif synthétique et technique de la prestation proposée.
Seul le contrat définitif et les conditions générales de vente qui lui sont annexées régiront les rapports entre la CCI Auvergne-Rhône-Alpes et son client.
Edition du 20/08/2021 - Code Prestation : FOR_005453
Date de mise à jour : 20/08/2021 - N° SIRET : I3002269200011
Enregistrée sous le numéro 0.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



CCIT de Savoie
Tél. 04 72 11 43 43

www.auvergne-rhone-alpes.cci.fr