



HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client en :

- Identifiant les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale ;
- Analysant les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettant en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

PRÉ REQUIS

- Bonne compréhension et expression en français.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Référentiel de formation 05/10/2011

- Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale).
- Le plan de maîtrise sanitaire.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et méthodologiques
- Études de cas, mises en situation

MODALITES DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Dossier pédagogique remis à chaque participant
- Evaluation finale – QCM de validation
- Attestation de fin de formation
- Suivi téléphonique à 3 et 6 mois
- **Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale**

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

14 heures

Soit 2 journées de 7 heures

DATES ET LIEUX DE LA FORMATION

- Date à définir selon besoins
- 4 Avenue Gaston Vernier
26200 Montélimar
ou en intra-entreprise

CRITERES QUALITE

Taux de réussite aux examens : 100%

Taux de satisfaction des stagiaires :
95,8 %

Taux d'insertion professionnelle : NC

TARIF ET FINANCEMENT

Tarif : 315 €

Attention, tarif susceptible de varier selon modalités et organisation pédagogique

Formacode : 21572



Eligible au CPF : OUI

Code : 237098

