



Organisme de formation au capital humain !

Objectifs généraux :

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

Objectifs pédagogiques :

HACCP : Formation permettant d'acquérir les connaissances et compétences de mise en œuvre de l'hygiène et la sécurité alimentaire conforme au Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 dont :

- La traçabilité des opérations, du transport à l'entreposage, à la transformation et au service
- Le respect de la chaîne du froid

Certification visée :

Attestation de formation HACCP

Contenu du parcours type :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
- Raisonner *les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne* ;
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Dates de la formation

Nous consulter (Sous réserve d'une constitution d'un groupe de 8 personnes minimum)

Durée du parcours

14h en centre de formation

Public

Toutes personnes travaillant ou ayant pour projet d'intégrer un poste dans une entité de restauration commerciale tel que :

- Les fast-foods ;
- Les entités de restauration traditionnelle ;
- Les cafétérias ;
- Les vendeurs de repas mobiles, ou les véhicules restaurants ;
- Les pizzerias ;
- Les salons de thé ;
- Les restaurants des complexes hôteliers, des navires de croisière ;
- Les associations qui partagent des repas ;
- Les bars offrant un service de restauration...



Organisme de formation au capital humain !

Tarif

A partir de 420 €

Nous consulter /Eligibilité au CPF

Préconisations/Niveau

Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)

Modalités de suivi et d'évaluation

Contrôle continu des connaissances

Attestation de fin de formation.

Questionnaire de satisfaction fin de formation.

Modalités d'organisation et conditions d'accueil

Formation en continu et présentiel de 14h sur 2 jours

Engagé dans le Programme Régional d'Accès à la Formation et à la Qualification des Personnes Handicapées de Nouvelle-Aquitaine, chaque site dispose d'un référent handicap qui accompagne le bénéficiaire tout au long de son parcours en mettant en œuvre les compensations et adaptations nécessaires.

Modalités et délais d'accès

Entretien individuel.

Moyens pédagogiques

Cette formation dispensée par un formateur reconnu vous permettra d'aborder le HACCP pour restaurant, hôtel, ephad, hôpital, crèche, restauration collective et commerciale....

Vous êtes acteur de votre formation. Workshop (atelier collaboratif). Animation interactive.

Lieux/Contact

contact.formation@irfrep.fr

05 45 38 29 91

IRFREP 17

Adresse :

70 rue du 18 Juin

17138 Puilboreau