

RESPECTER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE

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.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Restaurateurs ou futurs restaurateurs en :

- Restauration traditionnelle
- Cafétérias et autres libres services
- Restauration rapide et vente à emporter

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à son activité
- Respecter les exigences des règlements 852 et 853/2004 (entrés en vigueur le 1er janvier 2006)
- Connaître et mettre en application la méthode H.A.C.C.P.
- Pouvoir justifier, en cas de contrôles des services officiels, de la mise en œuvre et du respect des mesures d'hygiène garantissant la salubrité et la sécurité de l'aliment

La CCI Seine-et-Marne propose une formation dont les outils permettent de connaître la réglementation en vigueur : Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE

2 jour soit 14 heures

SESSIONS

17 et 18 février AVON
24 et 25 mars SERRIS
22 et 23 avril AVON
26 et 27 mai SERRIS
23 et 24 juin AVON

15 et 16 juillet SERRIS
22 et 23 septembre AVON
20 et 21 octobre SERRIS
24 et 25 novembre AVON
8 et 9 décembre SERRIS

TARIF

410 €



RESPECTER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE

PROGRAMME DE LA FORMATION - COMPÉTENCES VISÉES

CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

COMPRENDRE LE PROCESSUS DE DÉVELOPPEMENT DES MICROBES

METTRE EN APPLICATION LES PRINCIPES DE L'OUTIL H.A.C.C.P.

ACQUÉRIR LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- Hygiène du personnel
- Environnement de travail : nettoyage et désinfection, maîtrise du froid, lutte contre les nuisibles...
- Matières premières : rangement des denrées alimentaires, gestion des stocks et des matières premières...
- Fabrication : organisation du travail...

Moyens pédagogiques et d'encadrement

Formation interentreprises avec alternance d'apports théoriques et pratiques. Pédagogie active : Échanges, analyses de pratique, mises en situation, cas réels d'entreprises. Support de formation remis aux participants. Groupe de 4 à 12 participants maximum. Formation animée par un de nos formateurs experts de son domaine. Parcours du formateur disponible sur simple demande. La formation peut se dérouler en présentiel ou en visioconférence.

Modalités et délai d'accès

Echange téléphonique si prérequis. Sauf cas particulier et en fonction des disponibilités du stagiaire, du formateur ou selon notre planning interentreprises, le délai pour la mise en place de la formation est habituellement d'un mois (en moyenne).

Suivi et évaluation de la formation

Les acquis sont évalués en cours et en fin de formation notamment au travers de QCM, mises en situations, mises en pratique, présentation... qui feront l'objet d'une analyse/correction et d'un retour du formateur. Un questionnaire de satisfaction est complété par les participants et un tour de table collectif est réalisé avec le formateur en début de formation.

Référente handicap

Nina Endji - 01 60 37 52 24 - referent.handicap@utec77.fr

seineetmarne.cci.fr



01 74 60 51 00

Prix d'un
appel local

Du lundi au vendredi de 9H00 à 17H30