



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Formation spécifique en hygiène alimentaire applicable en restauration

Contexte

Depuis 2012, la réglementation française prévoit qu'au moins une personne au sein de chaque établissement de restauration suive une formation Hygiène alimentaire. Le programme et les modalités sont définis par décret. L'attestation de formation est un document exigible en cas de contrôle sanitaire de l'établissement.

Objectifs pédagogiques

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître la réglementation applicable
- Identifier les risques sanitaires
- Utiliser la méthode HACCP
- Mettre en place des autocontrôles

Programme

- Aliments et risques pour le consommateurs
Dangers - Microbiologie - Moyens de maîtrise
- Fondamentaux de la réglementation en vigueur
Déclaration d'activité - Paquet Hygiène - BPH - Gestion des non conformités - Contrôles officiels
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
Méthode HACCP - Mesures de vérifications - Systèmes d'enregistrement

Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire, partage d'expériences vécues, travaux pratiques en cuisine professionnelles, formateur expert en hygiène alimentaire.

Mesures des connaissances et de la satisfaction

- Positionnement à l'entrée en formation : 10 questions - 15 minutes
- Evaluation des connaissances acquises en fin de formation : 20 questions - 45 minutes.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Locaux de formation



Présentiel



98% (23 stagiaires en 2022)



14 heures

Dates et lieux de formation en Occitanie

- 26 et 27 juin - Tournefeuille (31)
- 18 et 19 septembre - Tournefeuille (31)
- 13 et 14 novembre - Tournefeuille (31)

Délai d'inscription

Minimum 11 jours ouvrés entre l'inscription et la date de démarrage.

Public cible

Référent hygiène au sein d'une structure manipulant des denrées alimentaires.

Pré requis : aucun.

Accueil des personnes en situation handicap

Des adaptations peuvent être réalisées afin de faciliter l'accès de la formation aux personnes en situation de handicap.

Tarif

- Session inter-entreprises : 420€ TTC / stagiaire

Organismes financeurs (prise en charge jusqu'à 100%)

OPCO, AGEFICE, Pôle Emploi, Conseil Départemental et Régional.

Contact Coloc' 2 Chefs

www.coloc2chefs.com
09 81 09 50 84 (de 10h à 18h)
contact@coloc2chefs.com

NDA : 75331306733. Enregistrement auprès de la Préfecture de Nouvelle Aquitaine. Ne vaut pas agrément de l'Etat ROFHYA : Enregistrement auprès de la DRAAF Occitanie en cours.
Organisme certifié Qualiopi pour les Actions de formation.