

FICHE DESCRIPTIVE

Titre de la formation

Formation Hygiène applicable à la restauration commerciale

Objectifs professionnels

A l'issue de la formation "Formation Hygiène applicable à la restauration commerciale", le stagiaire sera capable de:

- maîtriser les principales règles d'hygiène afin d'éviter les dangers et risques d'intoxication alimentaires auprès des consommateurs
- reproduire dans son activité les gestes et comportements prophylactiques
- devenir le ou la référent.e hygiène de sa structure

Public concerné

Agent polyvalent de restauration, salarié et gérant de structures de la restauration / hôtellerie / alimentation, personne en reconversion dans la restauration, porteur de projet, personnes ayant besoin de mettre à jour ou qui souhaite suivre une formation hygiène alimentaire

Modalités pédagogiques

Présentiel

Pré-requis

Aucun

Effectifs

Minimum : 4
Maximum : 8

Conditions d'accès

Satisfaire au pré-requis

Positionnement: Satisfaire au prérequis
Compléter un formulaire en ligne pour repérer les compétences acquises et les besoins de formation par rapport à l'activité du stagiaire

Accessibilité aux personnes handicapées

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

Référent handicap :
Magali DOURY - 06 82 42 48 96 - magali.doury@d-cisif.fr

Préinscription : 06 24 88 71 22

Contenu

La formation est réglementée et doit suivre le référentiel Annexe II de l'arrêté du 13 juin 2016.

Les différents thèmes cités ci-dessous seront étudiés tout au long de la formation à travers des mises en situation réelles.

Aliments et risques pour le consommateur
Microbiologie des aliments
Dangers biologiques dans l'alimentation
Moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
Réglementation appliquée à la restauration commerciale
Plan de maîtrise sanitaire
Utilisation de la démarche HACCP

Encadrement pédagogique

Intervenants

Clémentine Renaud formatrice en hygiène alimentaire. Diplômée en BTS restauration de Ecole Hotelière de Toulouse. Elle a plus 25 ans d'expérience en cuisine commerciale, traiteur. Co-fondatrice de la coopérative CAP'ECO, elle accompagne les entrepreneur.e.s de la création au suivi de leur activité en restauration hors domicile

Coordinateur pédagogique

Magali DOURY - 05 32 09 60 50 - magali.doury@d-cisif.fr

Assistance administrative et technique

Equipe administrative- 05 32 09 60 50 - contact@d-cisif.fr
Urgence technique - SMS - 06 82 42 48 96

Méthode pédagogique

La formation est basée sur la mise en pratique au sein d'une cuisine professionnelle des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire qui favorise l'acquisition du programme théorique de la formation. Cette démarche permet de s'immerger dans un environnement professionnel.

Moyens pédagogiques

Support de formation remis à chaque stagiaire.

Travaux pratiques au sein de notre cuisine professionnelle

Equipements nécessaires pour suivre la formation:

Un téléphone portable, un ordinateur ou une tablette pour des exercices interactifs
Une tenue professionnelle
Possibilité d'acheter des kits à usage unique sur place (non compris dans le prix de la formation)

Modalités d'évaluation des acquis

Questionnaire et grille d'évaluation des acquis

Reconnaissance

Attestation de formation
Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Durée (heures)

14 heures

Tarif (net de taxes)

450 euros/stagiaire

Dates et horaires / Lieu

Date : 26/02/24 au 27/02/24

Lieu : CAP'ECO 15 Impasse Marcel Paul 31170
Tournefeuille



Modalités de suivi

Suivi de l'assiduité

Feuilles d'émargement

Suivi pendant la formation

Suivi individualisé

Suivi après la formation

A 3 mois ou après application en entreprise, un entretien est réalisé avec le stagiaire de la formation pour évaluer le bénéfice de la formation sur l'objectif professionnel visé.

Informations complémentaires

La société D-CISIF est enregistrée auprès des DRAAF Occitanie sous n°760159382019 et Nouvelle-Aquitaine sous le n°750143372019 pour dispenser les formations spécifiques en hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale.

Date de mise à jour : 17/01/24