

## PROGRAMME DE FORMATION

### 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

### Modalités pédagogiques

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

Présentiel

### Pré-requis

### Effectifs

Aucun

Minimum : 4

Maximum : 8

### Conditions d'accès

### Accessibilité aux personnes handicapées

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

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

#### D-CISIF SAS

SIRET 852 199 728 00027 - 1 rue Jean Baptiste Artigues 31600 MURET

Enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 76 31 09670 31 auprès de la DREETS de la Région Occitanie

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

05 32 09 60 50 - contact@d-cisif.fr - www.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 Hotellière de Toulouse. Elle a plus de 25 ans d'expérience en cuisine commerciale, traiteur. Co-fondatrice de la coopérative, 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**

## Modalités d'évaluation des acquis

Questionnaire et grille d'évaluation des acquis

## Reconnaissance

Attestation de formation  
Attestation de formation spécifique en hygiène

### D-CISIF SAS

SIRET 852 199 728 00027 - 1 rue Jean Baptiste Artigues 31600 MURET

Enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 76 31 09670 31 auprès de la DREETS de la Région Occitanie

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

05 32 09 60 50 - contact@d-cisif.fr - www.d-cisif.fr

alimentaire dans les établissements de  
restauration commerciale

### Durée (heures)

14 heures dont

Heures en présentiel individuel : 0

Heures en présentiel collectif : 14

Heures à distance synchrone : 0

Heure à distance asynchrone : 0

### Tarif (net de taxes)

32.15 euros x 14 Heure(s) = 450.10 euros

### Dates et horaires / Lieu

Date : 23/04/24 au 24/04/24

Calendrier en annexe

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. Autorisation jusqu'au 30 avril 2024.

Date de mise à jour : 02/04/24

---

#### D-CISIF SAS

SIRET 852 199 728 00027 - 1 rue Jean Baptiste Artigues 31600 MURET

Enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 76 31 09670 31 auprès de la DREETS de la Région Occitanie

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

05 32 09 60 50 - contact@d-cisif.fr - www.d-cisif.fr