

FICHE DESCRIPTIVE

Titre de la formation

Formation spécifique à l'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Objectifs professionnels

A l'issue de la formation "Formation spécifique à l'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale", le stagiaire sera capable d'organiser et de gérer les activités de la restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

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, ...

Modalités pédagogiques

Présentiel

Pré-requis

Aucun

Effectifs

Minimum : 4
Maximum : 8

Conditions d'accès

Satisfaire au pré-requis

Positionnement: Répondre au questionnaire permettant de repérer les compétences acquises et les besoins en 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 I de l'arrêté du 12 février 2024.

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 dans l'alimentation
Moyens de maîtrise des dangers
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 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

Sonia VAUBOIS- 06 84 31 36 87 - oformation@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 spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Durée (heures)

14 heures

Tarif (net de taxes)

450 euros/participant

Dates et horaires / Lieu

Date : 20/10/25 au 21/10/25

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

Date de mise à jour : 06/08/25