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

VALDOIE FORMATION

CFPPA
CENTRE DE FORMATION POUR ADULTES

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Programme

1.Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

-Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
-Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
-Connaître le contenu du plan de maitrise sanitaire.
-Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2.Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

-Repérer et raisonner les risques physique, chimiques et biologiques.
-Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
-Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
-Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture administrative.
-Connaître de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3.Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

-Utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
-Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
-Mettre en place les mesures de préventions nécessaire.
-Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS) en fonction de la configuration de l'établissement.

Evaluation et mode de validation des acquis

✓ Plusieurs exercices au cours de la formation permettront d'évaluer la mise en pratique des apports de formation

❑ Diplômant
☑ Certifiant

<u>En fin de formation vous recevrez :</u>

→ Une attestation de formation mentionnant les compétences acquises.

→ Un certificat de réalisation

→ LE certificat HACCP

Durée et rythme

14 heures - Session selon demandes

Période : Selon les demandes

☑ En semaine
☑ En journée
☑ Temps plein
❑ Week-end
❑ En soirée
❑ Temps partiel

Pré-requis

Maitrise de la langue Française

Public concerné

Professionnels souhaitant transformer ses produits.

Effectif : Minimum **: 1** - Maximum **: 4**

Formateur

Intervenant extérieur

Modalités pédagogiques & méthodes

☑ En présentiel
☑ En salle
❑ Sur chantier
❑ A distance
❑ Synchrone
❑ Asynchrone

•Les formateurs privilégient les échanges avec les participants et l'individualisation

•Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs

•Cours en face à face

Les contenus des formations évoluent en prenant en compte les nouvelles prescriptions

Rémunération et financement

<u>Rémunération :</u> Non prévu

<u>Financements :</u>

•**Compte Personnel de Formation** (CPF) : OUI
•**Autre sources de financements possibles en fonction de votre statut.** Contactez–nous.

Tarifs

25,00€ de l'heure soit 350,00€ net de taxe

Le CFPPA n'est pas soumis à TVA.

Indicateurs de résultats

Pas de session en 2023/2024

Comprendre et mettre en place la démarche HACCP.

Modalités et délai d'accès

Inscription toute l'année sans délai .

Etapes d'inscription à cette formation :

1- Contacter la référente administrative au 03.84.58.49.62 pour obtenir les prochaines dates, le bulletin d'inscription et pour répondre à vos questions.

2– Retourner le bulletin d'inscription complété pour obtenir le devis + le contrat de formation (ou la convention si vous êtes une entreprise).

3– Finaliser l'inscription en retournant le devis et le contrat/la convention signé/e.

Accueil des personnes en situation de handicap

Vous souhaitez savoir si votre handicap est compatible avec cette formation ou si des aménagements sont possibles ?
Prenez RDV avec la référente handicap du CFPPA qui répondra à vos interrogations.

Référente handicap : PERRIN Nadia - 03.84.58.49.62 - nadia.perrin@educagri.fr

Contact référente administrative

Secrétariat CFPPA - 03.84.58.49.62
cfppa.valdoie@educagri.fr

Informations pratiques :
Horaires de formation : 8h30-12h et 13h30-17h
Parking visiteurs sur le parking du gymnase Monceau
Pas de restauration collective
Pas d'hébergement possible

MAJ 18/08/2025

CFPPA – CENTRE DE FORMATION POUR ADULTES
95 Rue de Turenne - 90300 VALDOIE
Tél : 03 84 58 49 62
cfppa.valdoie@educagri.fr
www.cfppavaldoie.fr