



FORMATION HYGIENE ET SECURITE POUR OUVRIR VOTRE RESTAURANT (Format intensif)



21 heures soit 3 jours

PUBLIC

Salarié/Chef d'entreprise/
Demandeur d'emploi

PREREQUIS

Aucun, il est préférable
de savoir lire et écrire

DUREE

21 heures soit 3 jours

HORAIRES

8h30 - 12h / 13h - 16h30

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT

Ingénieure agroalimentaire

TARIF

450€

LIMITE EFFECTIF

De 4 à 9 participants

DÉLAIS D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en
fonction du financement
demandé.

QUALITE ET SATISFACTION *

- Note qualité globale
- % satisfaction des stagiaires

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
4. Définir et matérialiser son projet de restauration
5. Savoir aménager son local selon la réglementation

METHODE PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation basée sur une pédagogie active.: les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d'échanges avec la formatrice.
- ✓ Support utilisé :
 - des présentations et documents vidéoprojetés
 - un tableau de conférence ou paperboard
 - des quiz et des exercices d'application format papier
 - Des vidéos et photos
- ✓ un livret de formation remis à chaque stagiaire et mis à disposition par mail à la suite de la formation

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION ET DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- ✓ Feuilles de présence et certificat de réalisation
- ✓ Questions écrites (QCM) en cours et en fin de formation
- ✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
- ✓ Remise d'une attestation individuelle de fin de formation
- ✓ Evaluation du transfert des acquis à M+3

* Nouveau programme



CONTENU DE LA FORMATION

DEFINIR SON PROJET DE RESTAURATION

- Prérequis et réglementation
- Adéquation humain/projet
- Les différents types de concept

ETUDE DU CHOIX DE LA ZONE IMPLANTATION

- Définir sa cible
- Analyse choix zone géographique
- La concurrence

CHOISIR LES MEILLEURS FOURNISSEURS ET ÉQUIPEMENTS

- Aménagement du laboratoire
- Choix des meilleurs équipements
- Agencement et décoration • Les différents types de fournisseurs
- Les différents acteurs et collaborateurs

LES TERMINOLOGIES ET CADRE LEGISLATIF DE L'HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE

- Les terminologies de l'hygiène
- le cadre législatif

ANALYSE DES DANGERS LIES A UNE INSUFFISANCE D'HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE

- Principe de la méthode HACCP
- Les microbes dans les aliments
- Les autres dangers dont allergène

LES BONNES PRATIQUES D'AMENAGEMENTS EN RESTAURATION COMMERCIALE

- Le principe de la mea
- Aménagement des locaux de préparation
- Type d'équipement et sécurité

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE

- Le personnel
- La maintenance des locaux
- Le plan de ND
- La lutte contre les nuisibles
- L'eau
- La maîtrise de température
- Contrôle à réception et à expédition

LES DIFFERENTS PROCÉDES D'ORGANISATION ET DE FABRICATION EN RESTAURATION COMMERCIALE

- Les Bonnes Pratiques de Fabrication et l'HACCP
- Les durées de vie
- Type de liaison
- Utilisation attendue
- Le stockage
- La livraison

L'ARCHIVAGE DES DOCUMENTS NECESSAIRES POUR RESPECTER LA REGLEMENTATION

- Les différentes procédures du PMS
- Les procédures de traçabilité
- Description des systèmes de traçabilité
- Procédure de gestion des produits non conforme
- Gestion documentaire
- Affichage obligatoire

LES CONTROLES OFFICIELS

- Grille d'inspection
- Alim confiance
- Signal conso





MODALITES :

Formation intra- entreprise

Formation inter entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).

Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.

La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap

Date: en fonction des disponibilités des salariés.

Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

ORGANISATION :

En présentiel
 En distanciel

En présentiel
 En distanciel

RYTHMES :

En continu
 En discontinu

En continu
 En discontinu

Cette formation est accessible:



En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,

Contactez nous :



Du Lundi au Vendredi 8h-17h



0692 988 445



helloacademie@gmail.com

www.helloacademie.re