



FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTÉE A L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE

(Programme mis à jour suivant l'arrêté du 12 février 2024)

14 heures soit 2 jours



PUBLIC

**Salarié/Chef d'entreprise/
Demandeur d'emploi**

PREREQUIS

**Aucun, il est préférable
de savoir lire et écrire**

DUREE

14 heures soit 2 jours

HORAIRES

9h-12h30 et 13h30 à 17h

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT

Ingénieur agroalimentaire

TARIF

360 € sur fonds propres

546€ avec prise en charge

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 10 participants

DÉLAIS D'ACCÈS

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

QUALITE ET SATISFACTION *

- **Note sur 10**
- **% satisfaction des stagiaires**

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

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 maîtrise sanitaire ;
- connaître le paquet hygiène ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de 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 prévention nécessaires ;
- savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

METHODE PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d'échanges avec la formatrice
- ✓ Mise en situation avec manipulation de matériel pendant des périodes dédiées (minimum deux heures par période de sept heures). Ateliers pratiques dans les locaux de l'organisme de formation ou tout autre lieu approprié
- ✓ Support utilisé :
 - des présentations et documents vidéoprojetés , des vidéos et photos
 - des quiz et des exercices d'application format papier
 - 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 fin de formation
- ✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
- ✓ **Remise d'une attestation individuelle de fin de formation**
- ✓ Evaluation à froid à M+3

- * **Nouveau programme**
- **Nombre de session: 0**
- **Nombre de participant: 0**



www.helloacademie.re

16/05/2024

CONTENU DE LA FORMATION

PARTIE 1 : LA RÉGLEMENTATION

- Les terminologies : Le jargon de l'hygiène
- Le cadre législatif : Lois et origines, GBPH, responsabilités de l'exploitant
- Les inspecteurs : Services de contrôle, police unique
- Les activités réglementées : Boulanger, pâtissier, glacier, charcutier, etc.
- Les autorisations de la DAAF : Déclaration, CERFA, agrément ou dérogation

PARTIE 2 : LES ALIMENTS ET LES RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les différents dangers : Chimique, physique, allergènes, biologiques
- Le monde microbien : Qui sont-ils ?
- Classement des microbes en utiles et nuisibles
- Conditions de développement des microbes
- Techniques de conservation des aliments

PARTIE 3: LA MAÎTRISE DES DANGERS

- La matière première : Achat, approvisionnement, réception, manipulation, stockage, emballage
- La méthode : Décontamination, découpe, décongélation, cuisson, friture, refroidissement rapide, la congélation, la livraison, la liaison chaude et froide
- Durée de vie des produits : Les durées de vies des produits et conseillés dans le guide
- Le milieu : La marche en avant, conception des locaux focus activité ambulante, Alimentation en eau
- Le matériel : Lave-mains, Équipement et matériel, Le matériel de froid, Équipement et maintenance, Recommandations en maintenance, Le nettoyage
- La main d'œuvre : Les vestiaires, État de santé, Lavage des mains, Tenue vestimentaire, Formation du personnel

PARTIE 4 : LE PMS (PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE)

- Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
- HACCP : 7 principes et 12 étapes
- La traçabilité : Principes, réglementation, pratique, procédure de retrait-rappel

PARTIE 5 : LES CONTRÔLES OFFICIELS

- Les inspecteurs
- Grille de contrôle
- Alim'confiance :
- Les risques d'une communication négative





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

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 :



0692 988 445



helloacademie@gmail.com



Du Lundi au Vendredi 8h- 17h



www.helloacademie.re

16/05/2024

Le Projet de Transition Professionnelle (ex CIF)

SALARIÉS

RECONVERSION



Le Projet de de Transition Professionnelle (PTP) , est un dispositif de financement de la formation. Adapté pour le financement d'une formation en transition professionnelle comme la création d'une entreprise, il vous sera utile pour mener à bien votre projet d'entrepreneuriat. <https://www.transitionspro-reunion.fr/>

L'Aide Individuelle à la Formation (AIF)

DEMANDEUR D'EMPLOI



Au chômage inscrit auprès de France Travail, vous avez à tout moment la possibilité de suivre une formation qualifiante pour accéder au marché de l'emploi. Il n'est pas nécessaire d'être indemnisé pour prétendre à cette aide. Renseignez-vous auprès de France Travail

Les OPCOS

SALARIÉS

Une fois l'adhésion à l'**OPCO** correspondant à votre société terminée, le **chef d'entreprise** peut entreprendre les démarches pour réaliser le **financement** des formations des salariés. Après avoir envoyé le programme et la convention de formation, l'OPCO vous renvoie un accord de prise en charge à remettre à l'organisme de formation.

LA LISTE DES 11 OPCOS



L'Accompagnement Formation Réussite Région (AF2R)

DEMANDEUR D'EMPLOI



Eligible pour les demandeurs d'emploi résidant à La Réunion depuis plus d'un an, le dispositif offre une prise en charge potentiellement à 100% en fonction du montant de la formation (voir les plafonds spécifiques). Non applicable aux actifs, fonctionnaires indemnisés et bénéficiaires du RSA. Pour plus d'informations et conditions détaillées, visitez le site de la région réunion.



COMMENT SE FAIRE REMBOURSER SA FORMATION

Le FAFCEA

CHEF ENTREPRISE

ARTISAN

Le FAFCEA concerne spécifiquement : les chefs d'entreprise non salariés exerçant une activité artisanale ; les conjoints collaborateurs ou associés. Si votre entreprise est à jour de sa contribution vous pouvez demander une prise en charge financière de vos formations. Attention: dossier à déposer avant la formation

<https://www.fafcea.com/je-depose-ma-demande/>



FAF AGEFICE

CHEF ENTREPRISE

REGISTRE DES COMMERCE ET SOCIÉTÉS

AUTOENTREPRENEUR

Afin d'être éligible au dispositif, vous devez tout d'abord vérifier que vous êtes bien ressortissant de l'AGEFICE en vous référant à votre attestation URSSAF concernant la Contribution à la Formation Professionnelle (CFP), et vous devez être à jour de votre cotisation. La demande doit être faite au préalable et transmise au moins 1 mois avant le début de l'action de formation.

<https://communication-agefice.fr/>



VIVEA

AGRICULTEUR

CONJOINTE COLLABORATRICE

Chaque agriculteur dispose au maximum de 3 000 € de prise en charge par an pour se former. Pour pouvoir bénéficier d'un financement de VIVEA (hors congé formation), le stagiaire doit nécessairement :

- être contributeur VIVEA,
- être à jour de sa contribution formation,
- être en activité.



PLUSIEURS AUTRES DISPOSITIFS DE PRISE EN CHARGE EXISTENT.

VOIR VOTRE CONSEILLER



www.helloacademie.re