Hygiène en restauration commerciale et agroalimentaire

Format :
Présentiel

Durée :
2 jours / 14 h

Référence :
SEC-HYG-1676

Public :
L'ensemble du personnel (cuisinier, gérant, économe?) issu de la restauration collective à caractère social, médico-social ou médical (Hôpitaux, cliniques, maison de retraite, CAT, IME, MAS, cantine scolaire...).

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Etre capable de :
Connaître la réglementation relative à l'hygiène alimentaire.
Connaître les différentes contraintes liées à ces structures (contrôles des DDPP, DGCCRF...)
Connaître et maîtriser les risques microbiologiques, chimiques et physiques liés à cette activité.
De modifier son comportement afin de répondre aux exigences des guides de bonnes pratiques.

Pré-requis :
Avoir suivi une formation initiale à hygiène alimentaire.

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques. Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :
1 - Questionnaire d'évaluation à chaud rempli par le stagiaire en fin de formation.

2 - Questionnaire d'évaluation à froid de la mise en oeuvre des compétences, rempli par le stagiaire environ 6 mois après la fin de formation.

Moyens techniques mobilisés :

En présentiel :

- Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels (vidéoprojecteur + écran) avec le matériel adapté à la formation. Pour cette formation, un ordinateur par stagiaire est nécessaire équipé du logiciel. Nous pouvons le fournir au besoin sur simple demande.
- Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

A distance ou en formation mixte :

- Un ordinateur pour chaque stagiaire équipé d'une webcam, d'un micro, d'une connexion haut débit, du logiciel objet de la formation et ayant un outil de visio-conférence installé en amont.
- Support de cours numérique fourni par nos soins.

Assistance technique et pédagogique :

En présentiel : Assistance technique et pédagogique assurée par nos formateurs.

A distance ou en formation mixte :
L'assistance technique est assurée par nos équipes par mail ou par téléphone au 05 24 61 30 79.
Nos formateurs assurent l'assistance pédagogique en mode synchrone durant les face à face à distance.

NB :

Formation théorique.

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. La réglementation

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire en date du 2 juillet 2009
Loi du 19 mai 1998 sur la responsabilité du fait des produits défectueux
Règlements Européens (CE) 178/2002, 852/2004 et 853/2004
La traçabilité alimentaire

2. Hygiène alimentaire

Notion de microbiologie alimentaire
Hygiène comportementale
Hygiène des locaux et du matériel
Hygiène liée à la manipulation des aliments
Traçabilité des préparations culinaires

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 28/08/2023