

PROGRAMME DE FORMATION

 Celsius°

DURÉE
14 HEURES

OBJECTIF GÉNÉRAL :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer le risque sanitaire de l'activité de préparation et vente de denrées alimentaires en restauration dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques professionnelles.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur.
- Maîtriser les dangers microbiologiques.
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire.
- Prévoir et assurer les mesures de vérification.

Références juridiques des réglementations d'activité :

Article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Prix des formations :

Nos tarifs sont disponibles sur le site internet de Celsius, un devis vous sera transmis en fonction de l'analyse de vos besoins. Renseignez vous auprès de votre conseiller en formation : 04 77 39 83 71 ou contact@celsiusformation.fr



VOUS ÊTES EN SITUATION D'HANDICAP ? MERCI DE CONTACTER NOTRE REFERENT Clément LACOUR au 04 77 39 83 71 ou par mail contact@celsiusformation.fr afin de déterminer les actions envisageables.

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Prérequis : Aucun – Toute personne volontaire Nous vous recommandons une expérience dans les métiers de la filière du gout. La formation est adaptée aux besoins de l'entreprise selon ses spécificités. Intervenant en plateau technique : supports pédagogiques, analyse avec le formateur.

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Méthode interrogative Démonstration commentée justifiée
- Étude de cas concrets
- Quizz
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation

DISPOSITIF DE SUIVI D'EXÉCUTION ET D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION :

- Feuilles de présence
- Attestation de fin de formation
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation en cuisine / laboratoire
- Formulaire d'évaluation de la formation

Modalités et délai d'accès à la formation :

Formation en présentiel au sein de vos locaux. Le délai de mise en place d'une formation est de 15 jours. Les formations seront planifiées en fonction de la demande. Inscription : Via le site internet ou par mail : contact@celsiusformation.fr