

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (HACCP) - ÉLIGIBLE AU CPF

Acquérir les bases de l'hygiène alimentaire dans le contexte réglementaire actuel

[Obtenir des informations sur cette formation](#)

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Maîtriser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Maîtriser les dangers microbiens
- Connaître les principes de l'HACCP
- Savoir utiliser et mettre en oeuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les enjeux de l'hygiène et les conséquences pour le restaurateur

Les dangers microbiens dans l'alimentation

Savoir maîtriser les dangers microbiologiques

- Qualité des matières premières
- Conditions de préparation
- Respect des températures
- L'espacement des activités dans le temps ou l'espace
- Hygiène des manipulations
- Les conditions de transport
- Le nettoyage et la désinfection

La réglementation

- La réglementation communautaire et nationale applicable
- Les dispositions du " Paquet hygiène "
- Traçabilités et non conformités
- Les recommandations pratiques de la Direction Générale de l'Alimentation pour les restaurateurs
- Le plan de maîtrise sanitaire

HACCP

- Définition
- Principes et méthodes
- Modalités pratiques

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application HACCP restaurateurs

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Présentation
- Sa mise en œuvre

Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire dans son restaurant

- Modalités pratiques de mise en place
- Présentation et remises de fiches opérationnelles

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Attestation de formation « haccp » délivrée en fin de stage

En cas de contrôle, l'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale délivrée par CCI formation doit pouvoir être présentée à l'inspecteur.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Nombre de jours : 2,00

Nombre d'heures : 14,00

Lieu de réalisation : CCI formation 6 rue André Fumex- Annecy

Liste des sessions :

- les 22, 23/02/2021
- les 29, 30/03/2021
- les 26, 27/05/2021
- les 21, 22/06/2021
- les 20, 21/09/2021
- les 21, 22/10/2021
- le 19/11/2021 et le 22/11/2021

PROFIL DES PARTICIPANTS ET PRÉ- REQUIS

- **Aucun prérequis n'est exigé pour cette formation.**
- Les établissements de restauration commerciale ont pour obligation d'avoir (décret du 24 juin 2011) au moins une personne justifiant d'une formation en hygiène alimentaire (formation de 14 heures). Cette personne doit être présente de manière habituelle, mais pas forcément de façon permanente.
- Ne sont pas concernées les personnes justifiant de 3 années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant et qui font partie de l'établissement ou les personnes disposant d'un diplôme ou titre délivré à compter du 1er janvier 2006, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011.

VALIDATION DE LA FORMATION

Avant : évaluer les connaissances initiales des apprenants

1. Evaluation des pré requis

Lors d'un entretien découverte téléphonique ou physique avec un chargé de formation.

Cet entretien est complété par l'envoi par mail d'un auto positionnement de niveau de connaissances et de pratiques sur le thème de la formation permettant d'adapter les modalités pédagogiques de la formation

2. Evaluation des connaissances

A l'entrée en formation, un test sous forme de QCM permet de situer le niveau d'appropriation de la thématique visée par la formation

Pendant : évaluer en continu et valider la compréhension en temps réel

Lors de la formation, les stagiaires sont soumis à des mises en situation, des exercices pratiques, des échanges sur leurs pratiques professionnelles dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de leur progression et du développement de leurs connaissances et de leurs compétences au regard des objectifs visés.

Après A CHAUD : Evaluer les connaissances acquises et la satisfaction

1. Evaluation des acquis

Le QCM est à nouveau réalisé par chaque stagiaire, par les différences constatées, il permet d'évaluer les connaissances globales acquises et aussi de valider la progression.

Une attestation de fin de formation est remise à chaque stagiaire.

2. Evaluation de la satisfaction

Afin de mesurer l'indice de satisfaction des participants sur l'atteinte des objectifs, la qualité de l'animation et la satisfaction globale de la prestation, un questionnaire de satisfaction est remis à chaque participant.

Il est complété par un tour de table en présence du formateur et/ou de la conseillère entreprise CCI Formation pour apporter des compléments et de confronter les points de vue.

Après A FROID : évaluer a posteriori la pratique du participant

Afin de mesurer l'impact de la formation sur les situations professionnelles du participant et ce qu'il a réellement retiré de cette formation, nous réalisons une enquête centrée 3 mois après la formation sur l'utilisation des connaissances et compétences acquises et leur transposition dans l'univers professionnel.

DÉBOUCHÉS ET POURSUITES D'ÉTUDES

COÛT DE LA FORMATION

Tarif NET DE TAXE : 460,00€

Prise en charge dans le cadre du CPF

PROFIL DU FORMATEUR ET LES PLUS DE LA FORMATION

Sébastien R.,

Ancien cuisinier, responsable de restaurant, il se consacre depuis 2010 à la formation. Passionné, il transformera cette journée obligatoire en un espace d'échanges de bonnes pratiques entre les participants et de par son expérience terrain, agrémentera la réglementation d'anecdotes, de conseils adaptés à la vie concrète d'une cuisine.

PARTENAIRE



POUR ALLER PLUS LOIN

- Permis d'exploitation
- Piloter ses coûts en restauration

CONTACT

CCI formation

6 rue André Fumex - CS 62072

74000 Annecy

Tel: 04 50 33 72 24