



PROGRAMME DE FORMATION HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Formateur : Marc Weber, 33 années d'expérience dans la restauration commerciale. Formateur en hygiène et sécurité alimentaire.

Public : Destiné à un large public travaillant en relation dans la restauration.

Prérequis : Aucun prérequis

Positionnement : Tests de positionnement avant la formation

Nombre de participants : De 5 à 12 participants

Modalités d'accès : Formation en intra. Formation en présentiel

Délais d'accès : La formation démarre à la signature de la convention* et les dates sont convenues en accord avec le client.

***Nota :** En cas de subrogation auprès d'un Ocpo, un délai supplémentaire sera accordé pour le démarrage de la formation en attendant l'accord de prise en charge.

Objectifs de la formation :

- Assurer la santé des personnes.
- Respecter la réglementation.
- Développer votre professionnalisme et votre enseigne.

Programme :

- Mettre en place et d'assurer le suivi du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).
- Être capable d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Connaître les règles d'hygiène essentielles en restauration commerciale.
- Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service...
- Suivre et appliquer la méthode HACCP.
- Analyser les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes.
- Se donner les moyens pour une obligation de résultat.

Méthode pédagogique : Alternance d'approche théorique, d'échanges et d'exercices pratiques 70% du temps est consacré à des travaux dirigés et des travaux pratiques Un support de cours sera remis à chaque participant

La formation se termine par un contrôle des acquis

Modalités d'évaluations : Quizz de 20 questions :

De 50% à 75% : connaissances acquises

De 76% à 100% : connaissances maîtrisées

Évaluation à chaud sur le niveau de satisfaction par questionnaire Évaluation à froid pour les entreprises/Financeurs

Durée : Formation de 14 heures

Tarif : **Pour connaître nos tarifs, merci de nous contacter.**

Accessibilité aux personnes handicapées : En fonction du handicap du stagiaire nous étudierons les éventuels aménagements spécifiques qui pourront être étudiés en collaboration avec le stagiaire (outils, rythmes, ou modalités particulières adaptés au handicap exprimé)

Chiffre Clés : Les indicateurs de résultats obligatoires cités à l'article L6111-8 du code du travail, calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale sont rendus publics sur le site <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/>