

SARL FORGET – Centre de formation

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

- Public Cible et Prérequis

Formation destinée au personnel des établissements de restauration commerciale

Aucun diplôme n'est requis pour accéder à la formation

Compréhension de consignes écrites et orales

Objectifs

- **Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.**

- 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.

Modalités et délais d'accès

Inscription sous 72 h

Délai d'accès à définir au cas par cas

Pour les dates de sessions, nous contacter par mail : bistrotcforget@orange.fr

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Modalité de la formation : Présentiel

Durée et tarif : 2 jours x 7 heures

Tarif en euros : 1400 € HT en coût/stagiaire 700 € HT par jour

Nombre de personnes : Minimum 2 ou 3 personnes maximum 10 personnes

Informations pratiques

Les formations sont organisées le lundi et le mardi au centre de formation ou directement chez le client en fonction du nombre de participant

Lieu : 53 avenue de Paris - 19100 Brive La Gaillarde

Restaurant Bistrot C Forget à disposition pour les formations pour plus de réalisme pour les apprenants

Formation dans l'entreprise du client possible également avec sa propre cuisine et salle de restaurant

Accessibilité

Etablissement accessible aux personnes handicapées (CF registre d'accessibilité)

Pour tout renseignements demandez à contacter le référent handicap.

Formateurs

Christophe Forget

Fatime Diouf

Le programme

Jour 1 ; 9h – 12h30

- Aliments et risques pour le consommateur
- Les dangers biologiques
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Jour 1 ; 13h30 – 17h

- Les mesures de maîtrise des dangers
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires – réglementation communautaire et national en vigueur
- Les arrêtés en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Jour 2 ; 9h – 13h

- Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire
- La responsabilité de l'exploitant

SARL FORGET – SIRET – 479 945 446 000 17 - N° de déclaration d'activité : 75190095619 - 53 AVENUE DE PARIS –
19100 BRIVE LA GAILLARDE

Tél : 05 55 74 32 47 / Modification du document 17/07/2024

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Jour 2 ; 14h – 17h

- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille
- La traçabilité.

Moyens matériels

Équipements Disponibles

- Thermomètres et Enregistreurs de Température : Pour enseigner la surveillance des températures de cuisson et de conservation.
- Stations de Lavage des Mains : Pour des démonstrations pratiques et des exercices de lavage des mains.
- Matériel de Nettoyage et Désinfection : Pour les ateliers de nettoyage des surfaces et équipements.
- Équipements de Protection Individuelle (EPI) : Gants, tabliers, et coiffes pour les exercices pratiques.
- Cellule de refroidissement
- Station de réception des commandes
- Cuisine de restaurant (plateforme pédagogique)
- Salle de restaurant (plateforme pédagogique)

Stratégies Pédagogiques Adaptées

Approche Interactive :

Favoriser l'interaction et la participation active des stagiaires à travers des discussions, questions-réponses, et échanges d'expériences.

Techniques d'Engagement :

Utilisation d'histoires et d'exemples concrets pour illustrer les points importants et captiver l'attention des stagiaires.

Groupes de Travail :

Formation de petits groupes pour des travaux collaboratifs et des discussions, permettant aux stagiaires de partager leurs expériences et d'apprendre les uns des autres.

Feedback Constructif :

Fournir des retours personnalisés et constructifs pour aider les stagiaires à s'améliorer et à comprendre leurs erreurs.

Adaptation au Niveau des Stagiaires :

Ajuster le contenu et le rythme de la formation en fonction du niveau de connaissance et d'engagement des stagiaires, en offrant des sessions de rattrapage ou des approfondissements si nécessaire.

Modalité d'évaluation des connaissances

- Évaluation du niveau des apprenants en début de session par le formateur (échanges)
- Évaluation des connaissances individuelles pendant la formation sous forme de questions, mises en situation, jeux et quiz.

Modalité d'évaluation et d'appréciation de la formation par le stagiaire

Quiz en fin de formation avec des questions sur les connaissances.

Le formateur à la fin de la session fera un point avec les stagiaires sur le niveau de chacun à l'oral. (Feedback de fin de formation)

Validation

En fin de formation, une attestation sera remise aux bénéficiaires précisant la nature, les acquis et la durée de la formation.

Méthodes pédagogiques

Le rôle du formateur : il transmet des bases théoriques, réalise les démonstrations, supervise les exercices pratiques, évalue les acquis.

Les matériels utilisés : plateau technique fixe, diaporama

Les participants prendront des notes sur les différentes parties du cours.

Le livret avec la totalité des informations du cours sera délivré à la fin pour éviter les troubles de l'attention pendant la formation.

"Notre centre est autorisé à délivrer la formation suite à l'autorisation de l'arrêté préfectoral du 15 juillet 2024 portant publication de la liste des organismes de formation, dont le siège social se situe en Nouvelle-Aquitaine, autorisés à mettre en œuvre l'action de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire répondant aux critères de l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale."