Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques

Assurez un environnement sûr et conforme aux exigences légales. Chaque établissement de restauration doit avoir, chaque jour d'ouverture, une personne formée à l'hygiène alimentaire. Formation en conformité avec l'arrêté du 12 février 2024.

TARIF

450€ nets
Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

2 jours

LIEUX

Inter-entreprise
Albi, Béziers, Carcassonne, Castres, Mazamet, Mende, Montpellier, Narbonne, Nîmes – Marguerittes, Perpignan, Tarbes

Intra-entreprise
Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Toute personne travaillant au sein d'une entreprises de restauration commerciale manipulant des denrées alimentaires

Pré-requis et niveau d'entrée

- Savoir lire et écrire le français

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Identifier la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs;
- Connaître les obligations de résultat et de moyen, le contenu du plan de maîtrise sanitaire, le paquet hygiène, la nécessité des auto-contrôles et de leur organisation

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène – 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 déviances et prendre les mesures correctives adaptées.

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

96,34%

des clients recommandent les formations en Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement (QHSE) de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

Aliments et risques pour le consommateur

- Les différents dangers
- Les dangers biologiques, y compris parasites
- Les mesures de maîtrise des dangers

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de surveillance et de vérification
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié
- La traçabilité

Équipes, méthodes et outils pédagogiques

- Formateur déclaré auprès de la DRAAF Occitanie et qualifié par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité
- Les sites de Purple Campus sont tous équipés de salles de cours pour une pédagogie active
- Deux fois 2 heures dédiées aux mises en situation avec manipulation de matériel
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation

Évaluation finale

- Exercice ou Quizz de validation des acquis.
- Au terme de la formation, délivrance à chaque participant de l'attestation de formation spécifique en « hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » imposée par les décrets et arrêtés de 12 février 2024.
- Validation à partir de 80% des réponses correctes

Date de mise à jour : 15/11/2024