



Actualisation des Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration

N°: Déclaration Organisme : 84691625669
Enregistrement à la DRAAF

PRE_REQUIS	<ul style="list-style-type: none"> - Avoir suivi la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale dans un centre de formation habilité il y a plus de deux ans, Ou - Pouvoir justifier d'au moins 3 ans d'activité tant que gestionnaire ou exploitant, et ne pas avoir mis à jour ses compétences depuis plus de 2 ans, Ou - Être titulaire d'un diplôme ou d'un titre à finalité professionnelle listé par l'arrêté du 25 novembre 2011, et délivré postérieurement au 1er janvier 2006. Et ne pas avoir mis à jour ses compétences depuis plus de 2 ans.
DUREE	7H en présentiel
TARIF	<p>Inter-entreprise : 350 HT* par participant</p> <p>Intra-entreprise : sur devis.</p> <p>* le prix comporte la location de la salle.</p>

OBJECTIFS

- > Identifier les risques et dangers en matière d'hygiène alimentaire
- > Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles

CONTENUS

Partie 1 : Règlementation

1. Rappel de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
2. Rappel du paquet hygiène
3. Rappel du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Partie 2 : Évaluation et mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène

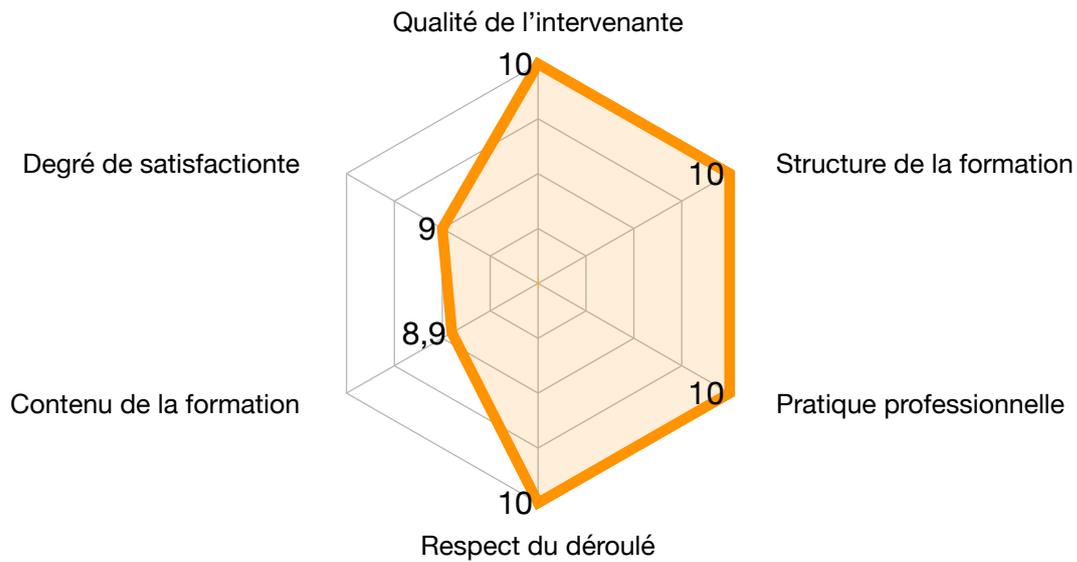
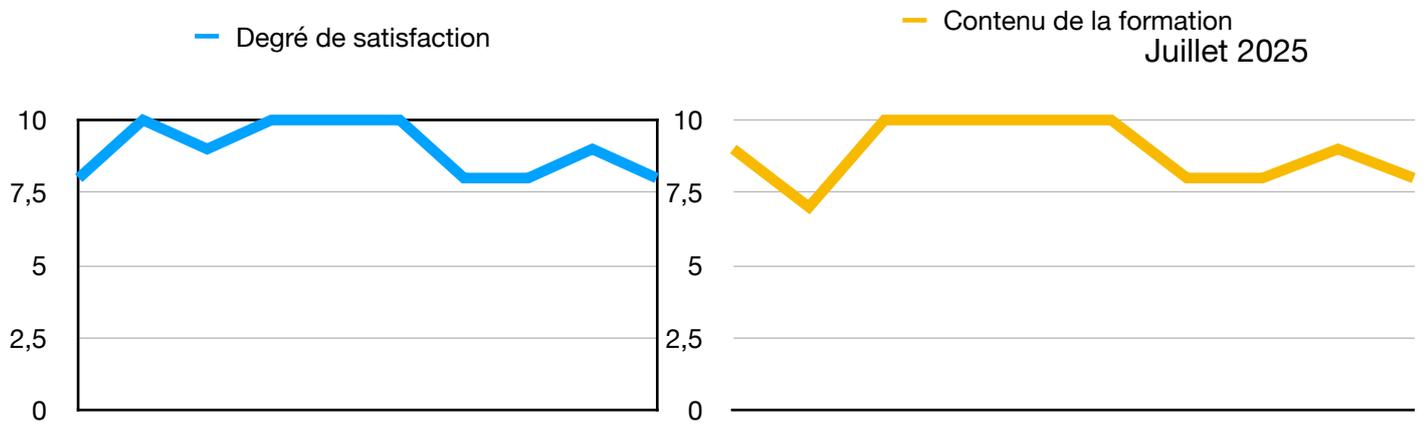
1. Rappel des 5 sources de contamination
2. Les bonnes pratiques d'hygiène relatives aux 5 sources de contaminations
3. Etude de cas concrets sur des exemples vécus en entreprise.

Partie 3 : Gestion des non-conformités et traçabilité

1. Gestion des non-conformités,
2. Traçabilité des denrées alimentaires.

EVALUATION PENDANT LA FORMATION	METHODES MOBILISEES	MODALITE ET DELAI D'ACCES
- Questionnaire avant et en fin de formation	- Apport théorique - Etude de cas - Echange pratique - Mise en situation	1 mois. Modalité d'inscription : par mail ou par téléphone.

En fin de formation un certificat de réalisation de la formation sera fourni. Il pourra être présenté comme « Documents de formation et d'information du personnel » à fournir en cas de contrôle sanitaire.



Action de formation accessible aux publics en situation de handicap.
Si formation inter entreprise, les locaux seront adaptés pour un fauteuil roulant. Autre situation de handicap nécessitant une adaptation particulière merci de le préciser en amont de la formation.

CONTACT



espagnac21@gmail.com



0624304719

L'organisme de formation s'engage à vous répondre dans les 48H.

Vos besoins, préférences, contraintes seront pris en compte afin de déterminer une date la plus appropriée.