

# FORMATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

## Durée – Horaires :

2 jours - 14 heures  
De 8h30 à 12h30 et  
De 13h30 à 16h30

## Dates 2021 :

8 et 15 mars

## Public concerné :

Personnel d'entreprises de  
Restauration commerciale

## Pré-requis :

Aucun

## Nombre de participants :

6 à 12 participants

## Tarifs

## Coût global de la formation :

588 euros (possibilité de  
prise en charge par les  
OPCO, Pôle emploi, selon  
statut)

## Participation minimale artisan ou conjoint collaborateur :

42 euros par stagiaire, à la  
charge de l'entreprise, à  
verser au moment de  
l'inscription. L'écart avec  
le coût global est financé  
par le Conseil de Formation  
avec une demande de  
subrogation

## Objectifs

Acquérir les capacités nécessaires et gérer les activités de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client

## Contenu

### Premier jour

#### **Module 1 : Connaître et appliquer les règles d'hygiène en restauration commerciale**

Introduction : L'hygiène alimentaire et les spécificités de la restauration commerciale  
1<sup>ère</sup> partie : Les exigences réglementaires actuelles  
2<sup>ème</sup> partie : Les dangers en hygiène alimentaire et en restauration commerciale  
3<sup>ème</sup> partie : Les principales mesures de prévention et de maîtrise des risques

#### **Module 2 : Connaître la méthode HACCP et savoir l'appliquer en restauration commerciale**

Historique de l'HACCP  
Ses 7 principes : Analyse des dangers, détermination des points critiques (CCP), de leurs valeurs limites, mise en place d'un système de surveillance...  
Ses 12 étapes : Constitution de l'équipe HACCP, définition du champ de l'étude, des utilisations de produit, réalisation du diagramme de fabrication...

#### **Module 3 : Le plan de maîtrise sanitaire ou PMS**

Le plan de Maîtrise sanitaire ou PMS  
Les bonnes pratiques d'hygiène (Module 1)  
L'HACCP (Module 2)  
La traçabilité  
La gestion des non conformités

### Deuxième jour

Visite du laboratoire du CFA (illustration pratique des BPH)  
Echanges d'expériences, questions/réponses  
Evaluation finale et correction

# FORMATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

## Lieux de la formation :

*1<sup>er</sup> jour : Chambre de  
Métiers et de l'Artisanat de  
l'Indre – 31 rue Robert  
Mallet Stevens – 36000  
CHATEAUROUX*

*2<sup>ème</sup> jour : CFA – 164 Avenue  
John Kennedy – 36000  
CHATEAUROUX*

## Renseignements Inscriptions :

*Service formation  
Référénte administrative :  
Annick GARCIA  
Tél : 02 54 08 80 03*

*Référénte pédagogique :  
Isabelle VIRAUD  
Tél : 02 54 08 80 02  
Mail :  
formation-continue@cm-  
indre.fr*

## Prise en compte du handicap :

*L'Etablissement s'est doté  
d'une capacité à étudier au  
cas par cas les besoins  
spécifiques des candidats  
qui voudront postuler à une  
formation afin de mobiliser  
les moyens nécessaires  
pour compenser les  
conséquences d'un  
handicap*

## Formation éligible au CPF

Date MAJ / 10/02/2021

## Méthodes et moyens pédagogiques

Formation/action qui propose une alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratique nécessaires pour atteindre les objectifs de la formation.

Power point

Remise d'un document de synthèse reprenant l'ensemble des notions abordées lors de la formation ainsi que les textes réglementaires.

## Intervenant

Isabelle MARIDET : diplômée d'un D.E.S.T.U en Animation et Gestion de la Qualité Totale option agro-alimentaire.

Responsable qualité depuis 17 ans pour différents groupes.

Formatrice depuis 5 ans en HACCP

## Dispositif d'informations et de Positionnement des stagiaires

Un entretien individuel est proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter sur un parcours de formation adapté. Il est remis à chaque stagiaire un programme détaillé, les dates, les conditions financières ou une convention de stage

## Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

Une enquête de satisfaction en ligne est à remplir pour la formation via notre Outil « H S W »

## Indicateur de performance

Taux de satisfaction global 2020 : 87 %

## Evaluation des acquis de la formation

A la fin de la formation il est remis une attestation pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en terme de « être capable de ». Elle mesure Les capacités développées en formation. Cette évaluation élaborée par le formateur se présente sous forme de QCM

## Bilan pédagogique du stage

Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique transmis pour validation au coordinateur du service