





HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

FORMATION CONTINUE

-  **Public** — Salariés exploitants, créateurs d'entreprise de la restauration traditionnelle, demandeurs d'emploi et membres d'association.
-  **Prérequis** — Avoir un projet professionnel en restauration
-  **Durée** — 14 heures
-  **Délais d'accès** — 1 session tous les 2 mois
(Nous contacter pour les dates)

OBJECTIFS

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

COMPÉTENCES VISÉES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale.

DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Pré-inscription possible toute l'année
Contact par mail ou par tel
Entretien individuel

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

orientation@bassinformation-cobas.fr ou **05 57 52 72 90**

TARIFS

Coût total de la formation :
420 € nets de taxe.

Formation non éligible au CPF

Selon votre situation personnelle, votre formation peut être prise en charge pour vous ou/et vos salariés par un organisme, tels que votre OPCO ou Pôle Emploi

ACCESSIBILITÉ

Adaptation des parcours par les référents handicap du centre et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référent handicap : Fabienne PASQUALE

LIEU DE FORMATION

Bassin Formation COBAS
1, Boulevard des Miquelots
33260 LA TESTE DE BUCH



La formation

BLOCS DE COMPÉTENCES

1. Identifier les grands principes de la réglementation dans la restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat
- Maîtriser le contenu du plan sanitaire
- Organiser des auto contrôles

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Mesurer les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

3. Mettre en œuvre les principes d'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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active en présentiel avec apports théoriques, études de cas, échanges de pratiques, quizz

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Quizz d'évaluation en fin de session

VALIDATION

Attestation de formation spécifique conformément à la réglementation en cours.

Bassin Formation est enregistré comme dispensateur de formation auprès de la DRAAF Aquitaine.

MOYENS HUMAINS

Equipe pédagogique du centre
Intervenants externes qualifiés

MOYENS MATÉRIELS

Salles adaptées et équipées
pour la formation
Plateaux techniques et
ateliers professionnels

Pour toute information

(administrative, pédagogique ou liée au handicap) :

orientation@bassininformation-cobas.fr ou **05 57 52 72 90**