

## QUELQUES INFORMATIONS CHIFFRÉES

Cette formation a déjà été suivie par nombre stagiaires.  
L'évaluation de leur satisfaction se monte à nombre %.  
(taux de retour de l'enquête : nombre %)  
Le taux d'obtention des diplômes (objectifs atteints) est de nombre %.  
Le taux de poursuite d'études est de nombre %.  
Le taux d'interruption en cours de formation est de nombre en %.  
Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement concerné à la suite des formations dispensées est de nombre %.  
Le taux de la valeur ajoutée de l'établissement est de nombre %.

- ✓ **Public :**  
Salariés / Demandeurs d'emploi
- ✓ **Prérequis :**  
Savoir lire et écrire
- ✓ **Durée :**  
14 heures modulable selon la demande
- ✓ **Effectifs :**  
12 & 15 apprenants



## Objectifs

- Reconnaître les grands principes de la législation concernant la restauration commerciale et collective.
- Etudier les risques à une carence d'hygiène en restauration
- Mettre en oeuvre les grands principes de l'hygiène en restauration

## Contenu

- 1 - Aliments et risques pour le consommateur
  - Séquence 1 - Les dangers microbiens
  - Séquence 2 - Microbiologie des aliments
  - Séquence 3 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
  - Séquence 4 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
  - Séquence 5 - Les autres dangers potentiels
- 2 - Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
  - Séquence 1 - Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
  - Séquence 2 - L'hygiène des denrées alimentaires
  - Séquence 3 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails
  - Séquence 4 - Les contrôles officiels
- 3 - Le plan de maîtrise sanitaire
  - Séquence 1 - Les BPH (les Bonnes Pratiques d'Hygiène)
  - Séquence 2 - Les principes de l'HACCP
  - Séquence 3 - Les mesures de vérification
  - Séquence 4 - Le GBPH du secteur d'activité spécifié

## Modalités et délais d'accès

- A la réception de la fiche d'inscription, nous vous contacterons pour vous confirmer votre inscription et une convention de formation professionnelle, établie selon les textes en vigueur, vous sera adressée en double exemplaire dont un à nous retourner signé.
  - Dans le cas où le nombre de participants inscrits serait jugé pédagogiquement insuffisant, le Centre de Formation se réserve le droit d'annuler ou de reporter la session.
- Le délai d'annulation est toutefois limité à 15 jours avant la date prévue de commencement de la formation.
- Les places étant limitées nous vous conseillons de nous retourner ce formulaire d'inscription au plus vite.

## Démarches pédagogiques

Suivi des dossiers

## Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

- Une responsable pédagogique
- Formateur avec une expérience

## Méthodes pédagogiques

Méthodes pédagogiques actives et démonstratives  
Collaboratives et participatives  
Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues.  
Contrôle des connaissances assuré régulièrement tout au long du stage.  
Tests théoriques informatisés et/ou écrits & tests pratiques

## Outils pédagogiques

Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas

## Supports pédagogiques

Sur papier ou sur clé USB

## Éléments matériels de la formation

- Salle de formation : table chaise, écran
- Équipements divers mis à disposition : ordinateur avec connexion
- Documentation : Support

## Modalités d'évaluation des résultats (ou d'acquisition des compétences)

<b>Suivi :</b> Questionnaire de connaissances	<b>Évaluation :</b> - Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation  <b>Validation :</b> Attestation de formation avec n° ROHYA / DRAAF
<a href="http://www.oif-formation.fr/">http://www.oif-formation.fr/</a> : • Programme • Taux de participation • Taux de satisfaction • Taux d'abandon	Equivalences, passerelles Suites de parcours RS5764 - Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - France Compétences (francecompetences.fr)

## Accessibilité aux PSH

Les personnes se trouvant dans une situation de handicap et qui nécessitent une adaptation technique, matérielle ou pédagogique doivent prendre contact avec le centre avant de s'inscrire. Cela afin d'étudier la faisabilité du projet de formation ainsi que les modalités à mettre en oeuvre pour un accueil optimal.