

FORMATION OBLIGATOIRE

A compter du 1^{er} octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.



INFOS PRATIQUES :

Durée de la formation :
2 jours (14 heures)

Coût de la formation :
400 euros net de taxe

Public :
Tout établissement de restauration commerciale, salariés (ne peut excéder 15 personnes)

Modalités accueil PSH :
Un formulaire dédié est accessible sur le site
<https://restoproconsult-formations.com>
afin de mettre en place les compensations nécessaires au bon déroulement de la formation

Lieu :
Inter Entreprise ou Intra Entreprise

Prérequis :
Parler français ou être accompagné d'un traducteur



OBJECTIFS

- Analyser les risques liés au non-respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Identifier les grands principes de la réglementation
- Identifier les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
- De connaître les éléments du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

PROGRAMME

La formation sera menée sous forme de mises en situation, d'études de cas, d'exposés interactifs et de QCM
Matériels pédagogiques : supports audiovisuels, vidéoprojecteur, paperboard, ordinateur

PARTIE 1 :

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Principes de l'HACCP
- Notions de risques et de dangers
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les autres dangers potentiels

PARTIE 2 :

FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

- Réglementation en vigueur relative aux denrées alimentaires et applicable aux activités de commerce de détail
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Principes de traçabilité
- Les contrôles officiels



INFOS PRATIQUES :

Modalités d'inscription :

Préinscription sur la plateforme
RESTOPROCONSULTING
<https://restoproconsult-formations.com>

Délai d'accès :

15 jours avant le début de la formation

Contact et inscription :

• **Jean-Luc Rostan**

Gérant, Référent Pédagogique et
Formateur

☎ 06 69 74 15 98

contact@restoproconsult-formations.com

• **Sandrine Rostan**

Assistante Administrative
Personne Support Accueil PSH

☎ 06 63 20 59 34

contact@restoproconsult-formations.com

Livable :

Accès sur la plateforme
RESTOPROCONSULTING aux supports
de cours, des informations
complémentaires si besoin

FORMATION OBLIGATOIRE

A compter du 1^{er} octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

PARTIE 3 :

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié
 - Les bonnes pratiques d'hygiène et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
 - La mise en place du système documentaire
- Les contenus de formation évoluent en prenant en compte les nouvelles prescriptions réglementaires.

EVALUATIONS

- Evaluation diagnostic : test de positionnement permettant d'évaluer la connaissance des apprenants
- Evaluation formative : Jeu de rôle, QCM de fin de session, Quiz qui permet de créer l'émulation et les apprentissages permettant de vérifier l'aptitude de l'apprenant à restituer les connaissances acquises en cours de formation
- Evaluation somatique : évaluation finale des acquis à la fin de la session avec % de réussite

Evaluation de la formation : Questionnaire de satisfaction de la formation des apprenants à l'issue de la formation qui sera évaluée lors d'un tour de table, le cas échéant en présence du commanditaire de la formation, et à l'aide d'un questionnaire individuel « à chaud » portant sur l'atteinte des objectifs, le programme de formation, les méthodes d'animation et la transférabilité des acquis.

A distance de la formation : il appartiendra au commanditaire (formation collective) à l'apprenant (formation individuelle) d'analyser les effets de la formation sur les pratiques individuelles et collectives de travail.

VALIDATION DE LA FORMATION

- Une attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation ;
- Une attestation nominative avec un n° ROFHYA délivrée par la DRAAF