



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne et la Région Réunion. L'Europe dont l'Autorité de gestion est la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER. »



Formation

Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Descriptif de la formation :

Depuis le 1^{er} octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service, restauration type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

L'hygiène Alimentaire est un moyen d'assurer la sécurité sanitaire des aliments basée sur l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (CCP). Elle permet de prévenir et de maîtriser les dangers identifiés dès que possible.

Il est important qu'un référent soit formé au suivi qualité et ainsi assuré que les aliments soient propres à la consommation et ainsi protéger la santé des clients.

Durée : 14.00 heures (2.00 jours)

Tarif :

290 euros

Profils des stagiaires

- Porteur de projet de création d'entreprise
- Demandeur d'emploi
- Micro-Entrepreneur

Prérequis

- Aucun

Modalités d'accès

- Critères d'intégrations : communiqués et validés lors de la réunion d'information collective

Délai d'accès moyen :

Entre votre demande et votre entrée en formation 30 à 40 jours

Une session par mois en moyenne

Accessibilité en situation d'handicap

- Possible recommande au participant de signaler, dès son inscription, la nature de son handicap ainsi que ses besoins spécifiques, afin de l'accueillir dans des conditions optimales après étude de votre situation.

Nos référents handicap Mr LAPIERRE / Mme VALERE

Limite effective

10 personnes maximum

Contact :

Le secrétariat :

Mail : contact@possiblecae.fr

Téléphone : **02 62 22 08 66**

Objectifs pédagogiques

- O1: Identifier les grands principes de la réglementation avec la restauration commerciale
- O2: Analyser les risques
- O3: Mettre en œuvre les principes de l'hygiène
- O4: Connaître la réglementation sur les allergènes

Contenu de la formation

- Module 1: Aliments et risques pour le consommateur
 - Séquence 1: Danger Microbiens
 - Séquence 2: Microbiologie des aliments
 - Séquence 3: Moyens de maîtrise des dangers
 - Séquence 4: Autres dangers potentiels : chimiques, physique et biologique
- Module 2: Connaître les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - Séquence 1: Notion de déclaration, d'agrément et de dérogation
 - Séquence 2: L'hygiène des denrées alimentaires
 - Séquence 3: L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail
 - Séquence 4: Contrôles officiels
- Module 3: Appliquer le plan de maîtrise sanitaire
 - Séquence 1: GBPH du secteur d'activité
 - Séquence 2: BPH
 - Séquence 3: Principe de l'hygiène alimentaire
 - Séquence 4: Mesures de vérification
 - Séquence 5: Système documentaire

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Nos formateurs sont sélectionnés en fonction de leur parcours, de leur diplômes et/ou de leurs expériences. Par ailleurs, ils ont eux-mêmes une expérience dans l'entrepreneuriat.

Méthodes pédagogiques mobilisées

- Formation se fait en présentiel 2 jours soit 14h de formation
- Mises en pratique permanentes avec un dossier de construction de projet
- Plateau technique
- Méthode active - interrogative - Affirmative

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés : Outils numériques - Power Point
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quizz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution

- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Feuilles de présence.

Méthodes et outils d'évaluation des résultats de la formation

- Questions orales ou écrites.
- Mises en situation.
- Remise du dossier projet
- Evaluation des acquis en cours de formation

Les aptitudes requises

- Capacité d'analyse des situations.
- Capacité à travailler en équipe.
- Capacité de rédaction, d'analyse de texte, de synthèse, de rédaction.

Modalités d'accès

- Participation à la réunion d'information collective
- Entretien avec un(e) référent de formation
- Constitution d'un dossier analysant le projet (diagnostic de projet)

Indicateurs de résultats :

Niveau d'accomplissement :

- 9 participants
- Nombre total d'abandon : 0
- Note suivie de qualité Digiforma (selon les questionnaires de satisfaction) : de 9.2/10

Dernière MAJ : Version du 06/01/2025