

FORMATION Spécifique en Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de Restauration Commerciales

**Maitriser les normes et les bonnes pratiques pour assurer
la sécurité alimentaire de votre établissement.**

Formation en présentiel

Formation obligatoire

Intra ou Inter entreprise

Durée 14 heures

6 à 14 participants

Public : À compter du 1^{er} octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, restauration collective, cafétéria, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

Profils : Restaurants traditionnels, cafétérias et autres libres-services, restauration rapide, la vente de repas dans des structures mobiles et /ou provisoire, les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (GMS, grands magasins, stations-services, etc...), les activités de bars et restaurant avec service de salle à bord des moyens de transport, les salons de thé, les restaurants des hôtels, club de vacances, bateaux de croisière, les fermes auberges, les traiteurs disposant de places assises et/ ou mange debout permettant aux clients de consommer sur place les plats qu'ils commercialisent, les associations préparant régulièrement des repas.

Pré-requis : Aucun n'est exigé pour cette formation.

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultats et de moyens, contenu du Plan de Maitrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.

Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

Mettre en œuvre les principes d'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des bonnes pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Validation de la formation :

Avant / Évaluer les connaissances initiales des apprenants

1-Évaluation des connaissances/attentes, il peut être complété par un test auto-positionnement (Google Forms) de niveau de connaissances et de pratiques sur le thème de la formation permettant d'adapter les modalités pédagogiques de la formation.

2-Évaluation des connaissances à l'entrée en formation, un test sous forme de QCM permet de situer le niveau d'appropriation de la thématique visée par la formation.

Pendant /Évaluer en continu et valider la compréhension en temps réel. Lors de la formation, les stagiaires sont soumis à des mises en situation, des exercices pratiques, des échanges professionnels dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de leur progression et du développement de leurs connaissances et de leurs compétences au regard des objectifs visés.

Après / *À chaud*, évaluation des acquis. Un QCM est réalisé par chaque stagiaire (20 questions) il permet d'évaluer les connaissances globales acquises et aussi de valider la progression. Une attestation de fin de formation est remise à chaque stagiaire.

Évaluation de la satisfaction. Afin de mesurer l'indice de satisfaction des participants sur l'atteinte des objectifs, la qualité de l'animation, la satisfaction globale de la prestation, un questionnaire de satisfaction est remis à chaque participant. Il est complété par un tour de table pour apporter des compléments et de conforter les points de vue.

Après / *À froid*, évaluer à posteriori la pratique du participant. Afin de mesurer l'impact de la formation sur les situations professionnelles du participant et ce qu'il a réellement retiré de cette formation, nous réalisons une enquête centrée 3 mois après la formation sur l'utilisation des connaissances et compétences acquises et leur transposition dans l'univers professionnel.

Moyens pédagogiques : Apports théoriques et pratiques, supports audiovisuels, animation de groupe, animation via une plateforme d'apprentissage ludique (Kahoot !), travaux dirigés, remise de documents.

Délai d'accès : 1 session minimum par mois.

Tarifs : Inter entreprise 299 €uros/personne pour la session de 14 Heures, Intra entreprise (avec un groupe de 4 personnes minimum) 1150 €uros pour la session de 14 heures.

Accessibilité : L'organisme met tout en œuvre pour accueillir toutes personnes en situation de handicap. Si votre parcours nécessite une adaptation, merci de prendre contact avec la Référente handicap : Stéphanie GOURICHON - 0692 04 57 21 - Référent pédagogique / administratif / PSH-

Intervenants : Formateur Professionnel d'Adultes, Certifié ROFHYA, Disciple Escoffier.

Certification : Attestation spécifique en hygiène alimentaire délivrée en fin de stage, ROFHYA.

En cas de contrôle, l'attestation de formation doit pouvoir être présentée à l'inspecteur.

Nos résultats pour cette formation :

- **Taux de Réussite 100 %**
- **Taux de Satisfaction : Très satisfaisant 90 %**
- **Taux d'Interruption : 0**

Indicateurs de résultats révisés et réajustés tous les 6 mois.