

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

Renouveler ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire.

Bien que la réglementation ne prévoise pas, pour les détenteurs de la *certification HACCP*, d'obligation de suivre une formation de recyclage/renouvellement, Il est fortement conseillé d'actualiser ses compétences et ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire, environ tous les 2 ans.

Cette formation de recyclage HACCP/hygiène alimentaire aidera vos collaborateurs à veiller au respect des normes d'hygiène en restauration collective ou commerciale.

Formation présentielle

Intra ou Inter entreprise

Durée 7 heures

6 à 14 participants

Public : La formation de renouvellement HACCP s'adresse à des professionnels de la restauration possédant une certification HACCP.

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 : Il est recommandé d'avoir suivi au préalable une formation HACCP/hygiène alimentaire ou de posséder un équivalent dans le cadre de ses études pour suivre la formation recyclage HACCP.

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

- Prendre connaissance des mises à jour ayant eu lieu dans la réglementation française et européenne (paquet hygiène)
- Revoir certains points liés aux risques alimentaires
- Actualiser ses compétences en matière d'application des bonnes pratiques d'hygiène en restaurant
- Garantir une hygiène irréprochable dans son établissement de restauration commerciale
- Mise en place de procédés d'amélioration continue (Plan de Maitrise Sanitaire)

Ainsi, vous garantisiez à votre établissement le respect continu des méthodes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), en accord avec la réglementation.

Validation de la formation :

Avant / Évaluer les connaissances initiales des apprenants

1-Évaluation des pré requis, il peut être complété par un test auto-positionnement 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. Le QCM est à nouveau réalisé par chaque stagiaire, par les différences constatées, 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 a 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 vidéo, animation via une plateforme d'apprentissage ludique (Kahoot !), exercices pratiques.

Délai d'accès : 2 sessions par mois

Tarifs : Inter entreprise 185 €uros/personne pour la session de 7 Heures, Intra entreprise (avec un groupe de 4 personnes minimum) 690 €uros pour la session de 7heures.

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, Membre des Disciples d'Escoffier.

Certification : Non