



## HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

Dernière mise à jour le 15/06/2023.

### OBJECTIF

Cette formation vous permettra d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale, d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène, et de mettre en œuvre les principes de l'hygiène appropriés.

### COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

### PUBLIC CONCERNÉ

Toutes personnes amenées à manipuler les produits alimentaires en restauration commerciale.

### MODALITÉS D'ACCÈS

Sur inscription ou demande de devis, réalisation sous 2 à 4 semaines.

### MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Formation individuelle ou en groupe dans vos locaux

Tarif

NOUS CONSULTER

Réf.

PRO-000131

Contact

0750031226  
contact@formaestro.fr  
www.formaestro.fr

### PRÉ-REQUIS

- Utilisation usuelle de la langue française.

### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous contacter au préalable afin que nous puissions définir ensemble les modalités nous permettant de vous former dans les meilleures conditions.

### MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Alternance d'apports théoriques et mises en situation pratiques.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

1 mini > 10 maxi



Durée

14 heures / 2 jour(s)



## PROGRAMME

### Jour 1 :

- Présentation, explication et passage des consignes concernant l'organisation de la journée
- Réalisation par les participants d'un auto-diagnostic en situation de travail (fabrication et service) en parallèle de celui de l'intervenant
- Restitution et analyse des auto-diagnostic
- Mesure des écarts entre les auto-diagnostic et le diagnostic de l'intervenant
- Identification des points et situations à risque demandant à être améliorés
- Rappel sur les attendus règlementaires (fabrication et service) en restauration commerciale

### Jour 2 :

- Explication et passage des consignes concernant l'organisation de la journée
- Rappel concernant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale
- Rappel sur la traçabilité des matières premières et des fabrications
- Proposition de méthodes et d'outils d'auto-contrôle
- Mise en place par les participants d'actions correctives en fonction des points et situation à risque observés le jour 1
- Evaluation individuelle en fin de formation

#### INTERVENANT(S)

Formateur consultant expert dans son domaine.

#### ÉVALUATION

Auto-évaluation et/ou QCM pour évaluation des connaissances avant entrée en formation et évaluation des acquis en cours ou en fin de formation.

#### ATTRIBUTION FINALE

Attestation des acquis / Certificat de Réalisation / Avis d'habilitation remis à l'employeur