

Titre de la formation	<p align="center">FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE</p>
Contexte	<p>Pour être conforme à la réglementation, tout établissement de restauration commerciale est tenu d'avoir dans son effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en hygiène alimentaire (<i>Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011</i>).</p> <p>Tout gestionnaire ou exploitant justifiant de 3 ans d'expériences et toute personne diplômée (liste définie par arrêté du 25 novembre 2011) en sont dispensés.</p> <p>Hydiet Conseil est enregistré auprès des DRAAF pour pouvoir réaliser cette formation, conformément aux exigences réglementaires.</p>
Public concerné	<p>Personnel des établissements de restauration commerciale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - restauration traditionnelle - cafétéria - restauration rapide - restauration ambulante - traiteur
Durée	<p>2 jours (14h), consécutifs ou pas</p>
Délais d'accès	<p>Inscriptions acceptées jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.</p>
Lieu de réalisation	<p>Dans votre restaurant.</p>
Pré-requis	<p>Cette formation ne nécessite pas de pré-requis</p>
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les grands principes de la réglementation sur l'hygiène en restauration commerciale - Identifier et prévenir les risques liés à une insuffisance d'hygiène lors de la préparation de repas - Organiser son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la sécurité des convives.
Programme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les risques alimentaires <ul style="list-style-type: none"> ○ Les 4 types de dangers associés à la sécurité des aliments : résidus de produits chimiques, corps étrangers, microbes pathogènes et allergènes ○ Les facteurs de contamination et de croissance des microorganismes ○ Les Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : causes, symptômes et déclaration obligatoire 2. Les règles d'hygiène en restauration commerciale <ul style="list-style-type: none"> ○ Synthèse de la réglementation européenne et française ○ Organismes de contrôles et sanctions judiciaires ○ Les bonnes pratiques d'hygiène à chaque étape de la production : <ul style="list-style-type: none"> ✓ hygiène du personnel ✓ organisation des locaux/marche en avant

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ nettoyage et désinfection (matériel, produit, méthode), nettoyage écologique ✓ maîtrise des températures : chaîne du chaud et du froid ✓ choix des fournisseurs et des matières premières ✓ durée de vie des produits ✓ traçabilité ✓ transport <p>3. Application des bonnes pratiques sur le terrain</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Organisation dans le temps et dans l'espace ○ Les documents d'autocontrôle à remplir : contrôle à réception, relevé des températures des réfrigérateurs, plannings de nettoyage, maîtrise des cuissons, des refroidissements, des réchauffages... ○ La gestion des non-conformités
<p>Méthode et organisation pédagogique</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pédagogie participative alternant exposés du formateur et ateliers de mise en pratiques en petits groupes - Techniques de formation variées permettant de dynamiser les séances : mots croisés, post-it, cartes à jouer, création d'affiches, vidéo, articles de journaux... - Support pédagogique reprenant les informations principales de la formation remis à chaque participant, comprenant des modèles de document d'autocontrôle et des fiches de synthèse sur la gestion des températures.
<p>Modalités d'évaluation et d'obtention de la certification</p>	<p>Pour obtenir cette certification professionnelle inscrite au Répertoire Spécifique, les stagiaires doivent suivre au minimum 14h de formation.</p> <p>Sur les années 2019 et 2020, le taux d'obtention de cette certification est de 100 %.</p>
<p>Attestation de Formation</p>	<p>Remise d'une attestation de fin de formation</p>
<p>Intervenant</p>	<p>JOUVE Stéphanie</p> <p>Formatrice et consultante indépendante en Hygiène alimentaire et Nutrition depuis 2013. Ancienne responsable qualité d'un grand groupe de restauration.</p> <p>Diplôme d'ingénieur agroalimentaire, spécialisée en Nutrition et Santé publique</p> <p>Formation de formateur, formation au Digital Learning.</p> <p>Retrouvez toutes ses références sur : http://www.hydietconseil.com/qui_suis_je.html</p>
<p>Accessibilité pour des personnes en situation de handicap</p>	<p>Formation accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prise de notes, aux personnes à mobilité réduite si vos locaux le permettent.</p>
<p>Coût</p>	<p>En intra-entreprise, de 1 à 12 stagiaires : 1300 € H.T. – TVA Non applicable selon article 293 B du CGI</p> <p>Les frais de déplacement sont inclus pour les formations animées dans les Bouches-du-Rhône. Hors département, ils seront facturés au réel (frais kilométriques ou ticket de transport en commun, péage, hôtel).</p> <p>Formation éligible au compte personnel de formation.</p>