Module : HACCP

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation est destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Salarié(e).
- Individuel(le).
- Demandeur(euse) d'emploi.
- CPF.
- Autre.

MODALITÉS D'ENTRÉE DANS L'ACTION DE FORMATION

-

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Autre : Entretien avec un conseiller de formation pour l'élaboration du parcours de formation. Réponse dans les trente jours qui suivent.

EFFECTIF

12

PRÉREQUIS

Participer à la production et à la distribution de repas.

DURÉE

- 2 jours ; 14 heures.

ALTERNANCE

-

FINANCEMENT DE LA FORMATION

Nous consulter

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE

Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : delphine.lucas@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

Les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale	
Les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale	
Les principes d'hygiène en restauration commerciale	
Les dangers et risques pour le consommateur	
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale	
Le plan de maîtrise sanitaire	

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultats (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
- Repérer les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Relier les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Évaluer les risques de publicité négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaire.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- La formation alternera théorie et pratique. L'apport théorique représentant ¼ de la durée de la formation.
- Les trois autres quarts seront consacrés à des études de cas, des observations et du travail pratique en utilisant le guide des bonnes pratiques d'hygiène GBPH.
- Diagnostic des connaissances par un QUIZZ de début et de fin de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- QCM.

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Cette formation donnera lieu à la remise d'une attestation individuelle de formation.

POURSUITE D'ÉTUDE	-
DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS	-

Taux d'obtention 2020 (reçus/présentés)	-
Taux d'obtention moyen sur les 4 dernières années	-
Taux d'interruption en cours de formation (2020)	-
Taux de poursuite d'étude	-
Taux d'insertion professionnelle	-

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

Individualisation du parcours : formations modularisées, positionnement, accompagnement individualisé, sécurisation des parcours, médiation, aide à la recherche d'entreprise.
Expertise de l'apprentissage, connaissance du milieu professionnel, relations étroites avec les maîtres d'apprentissage.
Expertise de l'accompagnement des publics fragilisés.
Centre de formation à dimension européenne, possibilité de stages à l'étranger.
Plateaux techniques modernes, actualisés.
Forte utilisation du numérique.

Taux de satisfaction des stagiaires	-
Taux de retour enquête de satisfaction	-

CONTACTS

Téléphone	02.47.88.51.00.
Mail	contact@citeformations.com
Site	https://www.cite-formations-tours.fr/

Maj. : 16/06/2021