

Salariés en restauration

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Domaines Pro
RESTAURATION / SANTE
SECURITE AU TRAVAIL



PUBLIC CONCERNE

- Personnels de restauration collective et/ou commerciale

PRE-REQUIS

- Aucun

DUREE

14 heures réparties en 2 journées ou en 4 demi-journées

CONTACT

commercial@cneap.fr

04 74 59 79 79

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général : Organiser et gérer des activités de restauration collective ou commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation, tout en permettant la satisfaction du client

A l'issue de la formation vous serez capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

DATES ET MODALITES D'ORGANISATION

- Présentiel, collectif, inter et intra-entreprises
- **Dates prochaines sessions inter-entreprises** : cf planning de formation
- **Horaires** : 9h00-12h30 / 13h30-17h00
- **Dates prochaines sessions intra-entreprises** : à convenir avec vos services
-

LIEU DE LA FORMATION

En fonction de vos besoins :

- Dans nos locaux à Châbons (proche Colombe, Burcin, Biol, Val-de-Virieu)
- Dans nos locaux Saint Jean de Bournay (proche Bourgoin-Jallieu, Diémoz, Moidieu-Détourbe, Lieudieu)
- Dans les locaux de votre entreprise ou de votre collectivité

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

En fonction de vos besoins :

- Dans nos locaux à Châbons (proche Colombe, Burcin, Biol, Val-de-Virieu)
- Dans nos locaux Saint Jean de Bournay (proche Bourgoin-Jallieu, Diémoz, Moidieu-Détourbe, Lieudieu)
- Dans les locaux de votre entreprise ou de votre collectivité
- Délai d'accès formations intra-entreprise : 1 mois 1/2
-

Salariés en restauration

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

METHODES MOBILISEES

Le (la) formateur(trice) s'attachera à alterner apports théoriques réglementaires et échanges d'expériences afin d'engager une démarche réflexive sur l'exercice quotidien de son activité professionnelle.

Un temps de mise en pratique est mis en œuvre durant la formation.

Un support pédagogique retraçant les principales connaissances à retenir sera fourni lors de la formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Auto-positionnement remis aux participants au début de la formation
- Quiz d'évaluation des acquis en fin de formation
- Attestation d'acquis et attestation de formation remises en fin de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateur(trice) formé(e) dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire et doté(e) d'une expérience significative dans ce secteur professionnel.

CONTENUS DE LA FORMATION

Aliments et risques pour le consommateur

- Les différents dangers : chimiques, physiques, allergènes
- Les dangers biologiques, y compris parasites : microbiologie des aliments, les dangers biologiques dans l'alimentation
- Les mesures de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, respect de la chaîne du froid et du chaud, hygiène des manipulations, entretien des locaux et du matériel...

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire (P.M.S.)

- Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire)
- Les Principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Les mesures de vérification
- Le GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire) du secteur spécifié

EVALUATIONS CERTIFICATIVES / SESSION D'EXAMEN

Une attestation de formation est délivrée au candidat qui aura suivi l'ensemble de la formation.

Salariés en restauration

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

EQUIPEMENTS / ACCES

Saint-Jean de Bournay / Vallon Bonnevaux

- **Matériel et équipements :**

Salles standard équipées d'ordinateur et de vidéoprojecteur

Salle de puériculture avec 8 postes fixes équipés ; salle entretien des locaux et du linge équipée (balais trapèzes, balayage humide, etc.) ; cuisine pédagogique avec 8 postes équipés (cuisinière, four, matériel de cuisson) ; salle informatique.

- **Stationnement / Accès par transports :**

Plusieurs parkings à proximité, le plus proche étant accessible par la rue Jeanne d'Arc.

Transports en commun : lignes régulières Transisère : en provenance de Bourgoin-Jallieu (2090), Villefontaine (VFT02), Vienne (2900), Lyon (2960)

- **Accessibilité des locaux :** Oui partielle

Totalement accessibles : Salle de restauration, Bâtiment plateaux techniques. (Un poste pour les Personnes à Mobilité Réduite prévu par plateau technique), 2 places de stationnements PMR à l'intérieur de l'établissement.

Partiellement accessibles : Salles de formation (à l'étage et en rez-de-chaussée).

Autres : Bandes de guidage au sol pour les personnes déficientes visuelles

- **Restauration sur place** (7,90 euros le repas), plusieurs possibilités de snacking aux alentours
- **Hébergement :** Oui

Châbons / Vallon Bonnevaux

- **Matériel et équipements :**

Salles standard équipées d'ordinateur et de vidéoprojecteur

Salle de puériculture avec 2 postes fixes équipés + 3 postes mobiles ; salle entretien des locaux et du linge équipée (balais trapèzes, balayage humide, etc.) ; cuisine pédagogique avec 8 postes équipés (cuisinière, four, matériel de cuisson) ; salle informatique.

- **Stationnement / Accès par transports :**

Plusieurs parkings à proximité, devant l'établissement. Transports en commun : Gare SNCF à 15 minutes à pieds.

- **Accessibilité P.M.R. des locaux :** Oui partielle

Totalement accessibles : Salle de restauration, Bâtiment plateaux techniques. (Un poste pour les Personnes à Mobilité Réduite prévu par plateau technique), 2 places de stationnements PMR à l'intérieur de l'établissement

Partiellement accessibles : Salles de formation (à l'étage et en rez-de-chaussée).

- **Restauration sur place** (7,90 euros le repas), boulangerie et épicerie au centre village.
- **Hébergement :** Oui

Au sein de votre collectivité ou de votre entreprise



Vous êtes en situation de handicap ?

Vous pouvez avoir besoin d'aménagements spécifiques ou d'une aide adaptée.

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions et de nous assurer que les moyens de la formation peuvent être adaptés à vos besoins spécifiques, Vallon Bonnevaux vous propose de contacter Mme PASSOT, référente H+, au 04 74 59 79 79 ou par mail

laurence.passot@cneap.fr

Salariés en restauration

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

DEBOUCHES APRES LA FORMATION

Suites de parcours possibles / Passerelles

Cette formation, peut être complétée par :

- ✓ Une formation « Recyclage hygiène alimentaire » de 7 heures, à effectuer dans l'idéal tous les 3 ans
- ✓ Un accompagnement-conseil en intra-entreprise sur site pour la mise en œuvre du Plan HACCP
- ✓ Des formations certifiantes (Employé ou Agent Polyvalent de restauration, CQP Commis de cuisine...)

MODALITES FINANCIERES

- Salariés/Demandeurs d'emploi : La formation est éligible à la prise en charge par le Compte Personnel de Formation ou, suivant vos fonctions, dans le cadre du Plan de Développement des Compétences de votre entreprise.
- Formations inter-entreprises : 300 euros/personne (pour les 2 jours) + 10 euros de frais d'adhésion à notre association de gestion
- Formations intra-entreprises : nous consulter pour une étude personnalisée de vos besoins

REFERENCES

% de satisfaction sur les 3 dernières années

	2022-2023	2021-2022	2020-2021
Taux de réussite globaux			
CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance	82%	96%	100%
CAPa Jardinier Paysagiste	100%	78%	100%
CAPa Service Aux Personnes / Vente en Espace Rural	85%	100%	90%
Bac Pro Service Aux Personnes et Animation du Territoire	90%	100%	93%
Satisfaction globale Apprenants Formations Continues Courtes	94,4%	93,4%	89%
	(653 enquêtes recueillies)	(744 enquêtes recueillies)	(703 enquêtes recueillies)
Employeurs Formation Continue (Satisfaits - Très satisfaits)	95,2%	92,20%	80%
	(16 enquêtes recueillies)	(4 enquêtes recueillies)	(30 enquêtes recueillies)

LES + DE LA FORMATION

Petits groupes.

La formation s'appuie sur les expériences des participants pour faciliter les liens entre théorie et pratiques.