

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

Objectifs pédagogiques :

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 notre site internet
- **Horaires :** 9h00-12h30 / 13h30-17h00
- **Dates des sessions intra-entreprises** à convenir avec vos services

LIEU DE LA FORMATION

En fonction de vos besoins :

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

MODALITES, DELAIS D'ACCES ET EFFECTIFS

- Après signature du devis et de la convention
- Délai d'accès moyen d'accès formations intra-entreprise : 6 semaines
- Effectif de 6 à 12 personnes

COLLÈGE - LYCÉE

FORMATION - CONSEIL

INITIATIVE - TERRITOIRE

Saint Jean de Bournay
3 rue Jeanne d'Arc
38440 St Jean de Bournay

Châbons
13 rue de l'église
38690 Châbons

Tél : 04 74 59 79 79
contact@vallonbonnevaux.fr
Déclaration 823804457338 • SIRET 779 490 655 00031



ÉTABLISSEMENT PRIVÉ SOUS CONTRAT AVEC LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

www.vallonbonnevaux.fr

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 d'atelier 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

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 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 de Maîtrise Sanitaire
- ✓ Des formations certifiantes (Employé ou Agent Polyvalent de restauration, CQP Commis de cuisine...)

MODALITES FINANCIERES

- Nous consulter

LES + DE LA FORMATION

Petits groupes.

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

**RETROUVEZ TOUTES NOS INFORMATIONS SUR
NOTRE SITE INTERNET**

<https://www.vallon-bonnevaux.fr/centre-de-formation-continue/>