



LIEU DE LA FORMATION

GRETA-CFA AQUITAINE
LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN CAPELLE
AV. DU MARÉCHAL LECLERC
24100 BERGERAC

PUBLIC CONCERNÉ

- * Personnel d'entreprise de restauration commerciale
- * Saisonnier
- * Salarié
- * Demandeur d'emploi ayant pour projet professionnel d'intégrer un poste en restauration

DÉBUT DE LA FORMATION

04/03/2024

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation les 04 et 05/03/2024
Dates sessions à venir prochainement en ligne.
La durée de la formation HACCP est réglementaire, soit 14 heures.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Plan de développement des compétences
- PRO-A (ex Période de PRO)

PRIX DE LA FORMATION

350€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation - destinée aux personnels d'entreprises de restauration commerciale, aux saisonnier, aux salariés et aux demandeurs d'emploi ayant pour projet professionnel d'intégrer un poste en restauration, leur permettra d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités concernées dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et de la satisfaction du client

Flash réglementation

Formation prévue à l'article D 233-7 du code rural et de la pêche maritime

Une obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (art. L. 233-4) doit être respectée, depuis le 1er octobre 2012,

par les entreprises de restauration traditionnelle

(restauration traditionnelle, cafétérias, restauration rapide, vente à emporter...).

Au moins une personne de l'effectif doit être formée

* ou détenir un diplôme du secteur

* ou avoir une expérience minimum de 3 ans

en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

CONTENU DE LA FORMATION

* 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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (Programme détaillé en annexe)

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs,
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen),
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire,
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation,

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques,
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne,
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture,
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle,

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) 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 nécessaires.

CONDITIONS DE FORMATION

- au sein d'un établissement recevant du public
- salle banalisée
- vidéo projecteur
- espace pause
- self sur place

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETTEL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemetel@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Séverine AUDEBERT
Assistante Commerciale
pole.commercialisation24@greta-cfa-aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 77 49



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Moyens : cahier de présence en centre de formation, fiche « écoute client » et fiche d'évaluation finale. Au début de la formation, chaque participant présentera ses connaissances de l'hygiène et des applications envisagées à l'issue de la formation. Un contrôle à l'issue de la première journée de formation sera effectué et permettra de mettre l'accent sur les acquis (par rapport au positionnement initial). Une évaluation terminale, notée, permettra de valider les acquis de la formation et de délivrer, ou non, une attestation mentionnant les résultats.

Sanction de la formation : A la fin de la formation, le stagiaire obtiendra une attestation de formation (comportant le numéro d'enregistrement de l'organisme de formation au répertoire ROFHYA délivré par la DRAAF de la région concernée) et permettant de justifier de la formation obligatoire à l'hygiène selon le décret 2011-731 du 24 Juin 2011

PROFIL DES INTERVENANTS

Ingénieure vétérinaire en agro alimentaire

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Corinne LEMETEIL
Conseillère en Formation
Professionnelle
corinne.lemeteil@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 50 16

Séverine AUDEBERT
Assistante Commerciale
pole.commercialisation24@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 02 17 69
06 30 52 77 49