



LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE ANTOINE LOMET 47000 AGEN
OU
LYCÉE VAL DE GARONNE 47200
MARMANDE

PUBLIC CONCERNÉ

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

PRÉ-REQUIS

- o maîtriser la langue française

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

2 sessions à Marmande :
Du 18 au 19 Juin 2024 et du 07
au 08 Novembre 2024
2 sessions à Agen :
Du 10 au 11 Juin 2024 et du 18
au 19 Novembre 2024

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Financement personnel
- Financement Pôle Emploi
- Plan de développement des compétences

FRAIS DE CANDIDATURE

0€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités des personnes concernées dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
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 œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Professionnels de l'agro alimentaire, de la restauration commerciale et des métiers de bouche.

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE

Karine BOURSINHAC
Conseillère en Formation
Professionnelle
karine.boursinhac@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 76 02 54
06 84 78 65 58

Sabrina MOSCONE
Assistante Commerciale
sabrina.mosccone@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 76 02 54

Anne-Sophie BYCZKO
Assistante Administrative
anne.sophie.byczko@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.53.76.02.54