HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE (AUXERRE)

Référence : 21-89-31 Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Thématique : Formation-Prévention Sécurité Hygiène alimentaire

Objectif

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration commerciale dans les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. A l'issue de la formation, les stagiaires doivent être capables de répondre au référentiel de capacité : identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration, analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène et mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Public

Chef d'entreprise, conjoint, salarié, demandeur d'emploi, créateurs d'entreprise de l'alimentaire.

Programme

Aliments et risques pour le consommateur : les dangers microbiens, la microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, les autres dangers potentiels.
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblés restauration commerciale) : notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur), l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, les contrôles officiels, le plan de maîtrise sanitaire, les BPH, les principes de l'HACCP, les mesures de vérification (autocontroles et enregistrements), le GBPH restaurateur.

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Travailler ou avoir un projet de création d'entreprise dans la restauration.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

- Formateur spécialisé dans le domaine d'intervention certifié Calyxis CEPR "Conduite de Système HACCP/SMSDA" et sélectionné par la CMA.
- Effectif de 6 à 8 stagiaires.
- Apports théoriques et mise en pratique.

Suivi et évaluation de l'action de formation

Évaluation formative tout au long du stage - Feuille d'émargement - Attestation de stage.

Coût de la formation

Coût total pour 2 jours de formation : 475 euros comprenant les frais pédagogiques (400 euros) et les frais d'inscriptions (75 euros)

► voir les conditions générales de vente.
Ces coûts peuvent être pris en charge par les financeurs de la formation et/ou par votre

Compte Personnel de Formation. Des offres promotionnelles peuvent vous êtes proposées par nos services, sous certaines conditions.

Votre conseiller Chambre de métiers vous aide dans vos démarches et vous accompagne dans le montage du dossier de prise en charge de la formation.
Renseignez-vous en cliquant sur « Être rappelé » en bas de la fiche.

Réservez dès maintenant votre place

Attention, les places à nos formations sont limitées. Si cette formation vous intéresse, réservez votre place directement en ligne ci-dessous.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté
N°SIRET : 130 026 073 00010
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Délivré par:

- 89 - Auxerre : Délégation de l'Yonne 56-58 rue du Moulin du Président - BP 337 - 89005 AUXERRE Cedex

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact