

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DE RESTAURATION COMMERCIALE



REFORMATION

Fiche de
présentation

TYPE DE COURS :
PRESENTIEL



CONTACT

contact@centre-reformation.com

centre-reformation.fr

0780783331

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître la réglementation en vigueur
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments
- Réagir en cas d'alerte
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

DURÉE ET DELAI D'ACCES

- 4 journées de formation (28 heures)
- Délai d'accès 15 jours avant la formation

LIEU / PREREQUIS

- INTRA : Chez l'entreprise bénéficiaire
- INTER : En salle de location
- Aucun prérequis n'est exigé.

Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap à l'adresse mail suivante :

handicap@centre-reformation.com

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire.

TARIFS

A partir de 700€/personne en inter entreprise et 1200€/jours en intra entreprise

JOUR 1 :

- EMARGEMENT
- ANALYSE DES BESOINS
- TEST EVALUATION INITIALE
- LES FONDEMENTS DE LA REGLEMENTATION
- INVITATION A LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE
- LES DANGERS
- GESTION DE CRISE
- GUIDE DES BONNE PRATIQUES
- NETTOYAGE ET DESINFECTION

JOUR 2 :

- EMARGEMENT
- METHODE HACCP
- PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
- LES CONTROLES OFFICIELS
- LES 14 ALLERGENES DU REGLEMENT 2011/1169

JOUR 3 :

- EMARGEMENT
- GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
- LES RISQUES LIES AUX ALLERGIES
- DIFFERENCES ENTRE ALLERGIES ET INTOLERANCES
- MECANISME DE L'ALLERGIE
- ALLERGIES ALIMENTAIRES
- AFFICHAGE DES ALLERGENES A DESTINATION DU CLIENT

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître la réglementation en vigueur
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments
- Réagir en cas d'alerte
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

DURÉE ET DELAI D'ACCES

- 4 journées de formation (28 heures)
- Délai d'accès 15 jours avant la formation

LIEU / PREREQUIS

- INTRA : Chez l'entreprise bénéficiaire
- INTER : En salle de location
- Aucun prérequis n'est exigé.

Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap à l'adresse mail suivante : handicap@centre-reformation.com

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire.

TARIFS

A partir de 700€/personne en inter entreprise et 1200€/jours en intra entreprise

JOUR 4 :

- EMARGEMENT
- IDENTIFIER LES ENJEUX DE LA PREVENTION
- CONNAITRE LES FAMILLES DE RISQUES
- IDENTIFIER LES ACTEURS DE LA PREVENTION
- CONNAITRE LES OBLIGATIONS EN MATIERE DE PREVENTION DE RISQUES
- CREER UN GROUPE DE TRAVAIL ET IMPLIQUER LES ACTEURS
- SAVOIR MENER LA METHODOLOGIE DES RISQUES
- MENER L'INTEGRATION DANS LE DOCUMENT UNIQUE (DUERP)
- DEFINIR UN PROGRAMME DE PREVENTION
- DETERMINER LES DIFFERENTS TYPES D' ACTIONS
- IDENTIFIER ET DEPLOYER LES MESURES DE PREVENTION
- TEST EVALUATION FINALE ET CORRECTION
- EVALUATION A CHAUD
- REMISE DES ATTESTATIONS ET DIPLÔMES

**GLOSSAIRE** (V2. Le 05/01/2026)

Hygiène et Sécurité Alimentaire Adaptée à L'activité de Restauration Commerciale (28h)

Compétences	Maîtrisez les principes de la méthode HACCP pour assurer la sécurité alimentaire.
Modalités d'accès à la formation	<p>1- L'accès à la formation se fait après une demande d'inscription par [formulaire en ligne / email / téléphone/plateforme opco].</p> <p>2- Analyse de la demande par notre organisme de formation afin de vérifier l'adéquation entre les besoins du participant et les objectifs de la formation.</p> <p>3- Transmission du dossier d'inscription par le bénéficiaire.</p> <p>4- Validation de l'inscription après réception du dossier, et le cas échéant, après signature de la convention de formation</p> <p>5- Convocation à la formation envoyée avant le début de la session, précisant les modalités pratiques (lieu, horaires, accès, matériel requis).</p>
Méthodes mobilisées	<p>Démarche participative, Méthode active</p> <p>Méthodes pédagogiques innovantes et ludiques</p> <p>Temps de travail collectifs, Temps de travail individuels et des mises en situation pratique.</p> <p>Démarche motivante, Accompagnement et suivi individuel et collectif</p> <p>Cours pratique et théorique, Exercice interactif avec les apprenants, étude de cas, méthode explicite et déductive, interrogative et empirique</p>
Moyens pédagogiques	<p>Formateurs experts dans leur domaine.</p> <p><u>Matériel</u> : tableau, vidéo projecteur, pc, ordinateur, imprimante, plastifieuse, matériel scientifique (gants, thermomètre laser, Bandelette de test d'huiles de friture, blouse, surchaussures, charlotte, filet à barbe, sonde, auto-contrôles)</p> <p><u>Documentation / Supports pédagogiques</u> :</p> <p>Notre support pédagogique vous permettra d'illustrer les notions transmises lors de la formation.</p> <p>Origine des viandes, guide des bonnes pratiques d'hygiène, plan de maîtrise sanitaire, tableau des allergènes.</p>
Modalités d'évaluation	<p>Test qcm initial</p> <p>Un questionnaire de positionnement est administré en début de formation afin de déterminer le niveau des participants.</p> <p>Test qcm final</p> <p>Le dernier jour de la formation un questionnaire final est administré, cela permet de comparer les réponses et de mettre en avant l'évolution des participants.</p> <p>Le dernier jour de formation une évaluation à chaud est administré de manière individuelle afin de recenser la satisfaction des participants.</p>
Validation	<p>Attestation individuelle de fin de formation remise aux stagiaires</p> <p>Diplôme de fin de formation pour l'établissement</p>