CF2C de Clairvivre
CENTRE DE FORMATION CONTINUE DE CLAIRVIVRE

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée a l'activité des établissements de restauration commerciale

Formation certifiante

FORMATION ÉLIGIBLE À

MON COMPTE FORMATION

Durée :
2 jours consécutifs (14 heures) pour les formations en présentielles

Tarif :
Sur devis

Nombre de places :
6

Certification visée :
Attestation de formation avec numéro d'enregistrement au répertoire ROPHIA

Prérequis :
Pour suivre cette formation, le stagiaire doit savoir lire, écrire et comprendre la langue française.

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires.

LA FORMATION

Cette formation vous permettra d'acquérir ou d'actualiser vos connaissances en matière d'hygiène alimentaire, dans le contexte réglementaire actuel.

Les objectifs de la formation :
À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de comprendre les règles d'hygiène alimentaire et de les appliquer à son environnement professionnel. D'analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires conformes à la réglementation française et européenne pour pallier aux risques alimentaires.

Accès à la formation :
Nous mettons tout en oeuvre pour vous répondre dans les 72 heures.

Les pré-requis seront validés en effectuant des tests à distance, ou par diplôme(s) équivalent(s).

Une date d'entrée, vous sera proposée en fonction de la planification des sessions (voir les dates sur notre site internet) et en fonction des places disponibles.

CONTACTS

05 53 62 24 70 - 05 53 62 23 24

contact.pfo@clairvivre.fr

CF2C Clairvivre 24160 - SALAGNAC

Notre formateur : Jérôme MOURNAT

PROGRAMME

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

Introduction des notions de danger et de risque :

Les dangers microbiens
- 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 (ciblée 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 (autocontrôles et enregistrements),
- le GBPH du secteur d'activité spécifié.

MODALITÉS DE SUIVI, D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

Chaque participant signera par demi-journée une feuille d'émargement, également signée par le formateur.

- ✓ Évaluation basée sur l'assiduité et la participation active à la formation.
- ✓ Questionnaire en fin de formation.

Validation de la formation :
À l'issue de la formation et en cas de validation le candidat se verra remettre un certificat ROPHIA nominatif.

Méthodes pédagogiques mobilisées :
- alternance d'apports théoriques et de mises en situations pratiques,
- méthode active,
- méthode démonstrative.

Le formateur :
La formation est animée par un professionnel des métiers de la cuisine, Monsieur Jérôme MOURNAT :
- titulaire du BEP et CAP cuisinier, Bac professionnel cuisinier,
- titulaire du titre professionnel « formateur professionnel pour adultes » et formateur à l'ESRP de Clairvivre depuis 2012,
- titulaire d'un BTS management unité de production culinaire.

Notre référente handicap : Catherine CLERGEREAUX

referent.handicap@clairvivre.fr