

Formation en Matière d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

TERNOIS ACADEMIE
TERNOIS Myriam
06.56.75.42.56
resthotelformation@gmail.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

- test de positionnement en amont. - QCM, - Pour exploitant ou futurs exploitants. - Salarié(es) manipulant, transformant des denrées alimentaires. - Ouverture de restauration commerciale. - Dirigeant.

Prérequis pédagogiques :

* En Amont à l'inscription : * Un dossier d'inscription complet est à rendre au secrétariat, accompagné d'un questionnaire individuel, Un QCM est à effectuer pour l'évaluation des prérequis de la formation, accompagner d'un entretien individuel. pas de niveau spécifique : savoir lire, écrire, compter, langue française utilisée.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation permet aux apprenants : - D'analyser les risques et de comprendre les enjeux dans l'alimentation aux niveaux d'une collectivité, - Savoir maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité en restauration commerciale et prévenir des dangers rencontrés dans l'activité alimentaire, * Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de prévention alimentaire, * Aider les professionnels à progresser dans leurs pratiques, * Dominer les dangers alimentaires (les risques microbiologiques, physiques, chimiques) * Connaître la réglementation et si tenir, * Devenir acteur dynamique dans la pratique de la qualité alimentaire. * De disposer de personnel qualifié pour une bonne pratique d'hygiène, (obligation DRAAF de la formation en sécurité et hygiène alimentaire pour toutes personnes travaillant dans le secteur alimentaire). * D'obtenir une valorisation optimisée de l'activité et permettre aux futurs exploitants l'ouverture de leurs structures (restauration commerciale).

Contenu et modalités d'organisation

Contenu pédagogique : les thématiques abordées : * Chapitre 1 : Aliment et risques pour le consommateur : * 1-1 LES DANGERS MICROBIENS * 1-2 LES AUTRES DANGERS POTENTIELS (biologique, physique, chimique). * Chapitre 2 : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : * 2-1 NOTION DE DÉCLARATION, D'AGRÈMENT, DE DÉROGATION, * 2-2 L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES * 2-3 L'ARRÊTÉ EN VIGUEUR RELATIF AUX REGLES SANITAIRES APPLICABLE AUX RESTAURATEURS, * 2-4 LES CONTRÔLES OFFICIELS, * Chapitre 3 : Le Plan de Maîtrise Sanitaire * 3-1 LES BPH (Bonne Pratique D'hygiène) * 3-2 LES PRINCIPES DE L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) * 3-3 LES MESURES DE VÉRIFICATIONS, * 3-4 LE GBPH (guide de bonne pratique hygiène) Secteur restauration.

Commentaires sur la durée hebdomadaire Possibilité de faire une journée de pratique sur le lieu d'exercice de l'apprenant sur rendez-vous.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable plusieurs sessions sont organisées et les positionnements sont suivis les candidats sont placés en fonction de leurs disponibilités et du planning de l'organisme de formation.

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Article : Modalités de mise en œuvre La formation se déroule en présentiel par groupe maximum de 12 stagiaires, dans l'entreprise, ou à distance. La formation se déroule sur 2 jours à raison de 7 heures par jour réparties de la façon suivante : 9h-12h30 le matin et 13h30-17h00 l'après-midi. * un livret stagiaire (règlement intérieur) est donné aux stagiaires, signé et paraphé, * un livret de formation (incluant le programme de la formation, le double des contrats, l'attestation d'entrée en

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00350502	du 01/03/2021 au 29/12/2023	Sames (64)	TERNOIS ACADEMIE		Non éligible	
00369665	du 01/03/2021 au 31/12/2025	Bayonne (64)	TERNOIS ACADEMIE		Non éligible	
00369664	du 01/03/2021 au 27/12/2024	Pau (64)	TERNOIS ACADEMIE		Non éligible	

00350101du 01/03/2021 au
29/12/2023

Biarritz (64)

TERNOIS ACADEMIENon
éligibleFPC**00350500**du 01/03/2021 au
29/12/2023

Bidache (64)

TERNOIS ACADEMIENon
éligibleFPC**00610417**du 01/03/2021 au
31/12/2025

Bayonne (64)

TERNOIS ACADEMIENon
éligibleFPC