

HYGIENE ALIMENTAIRE adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS
Marianne Monzac
05.55.20.75.20
accueil@cfa13vents.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

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. L'hygiène alimentaire s'entend comme l'hygiène des denrées alimentaires, à savoir les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue. Formation théorique en présentiel pour une durée de 14h répartis sur 2 lundis sans pré-requis avec délivrance d'une attestation en fin de parcours. Coût de la formation : 400 €

Contenu et modalités d'organisation

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : identifier et répartir les responsabilités des opérateurs; connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen); connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire; connaître le paquet hygiène; connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation; Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale: utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité; organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues; mettre en place les mesures de prévention nécessaires; savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale - Sans niveau spécifique

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

-

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00340610	du 17/01/2023 au 11/12/2024	TULLE (19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC
00541331	du 12/01/2024 au 31/12/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC
00648997	du 01/01/2026 au 31/12/2027	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC