

**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  
Salaré(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**
 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
<b>00340610</b>	du 17/01/2023 au 11/12/2024	TULLE (19)	EIMCL 13 VENTS			
<b>00541331</b>	du 12/01/2024 au 31/12/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		