

Hygiène alimentaire pour les établissements de restauration commerciale

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

BASSIN FORMATION COBAS
Fabienne PASQUALE
05.57.72.24.24
fpasquale@bassinformation-cobas.fr

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 :

Entretien

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

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de restauration collective dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. A l'issue de sa formation, le stagiaire sera capable d'identifier les 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 des principes d'hygiène en restauration collective.

Contenu et modalités d'organisation

1-Identifier les grands principes de la réglementation dans la restauration commerciale Identification et répartition des responsabilités des opérateurs Obligations de résultat Contenu du plan sanitaire Organisation des auto-contrôles 2-Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale Risques physiques, chimiques et biologiques Toxi-infections alimentaires et risques d'altération microbienne Risques de saisie, de procès verbaux et de fermeture Risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle 3-Mettre en œuvre les principes d'hygiène en restauration commerciale Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité Organisation de la production et stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues Mesures de prévention nécessaires

Durées de la formation *14h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

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

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00325361	du 10/10/2022 au 31/12/2022	(33)	BASSIN FORMATION COBAS		MON COMPTE FORMATION	FPC
00325362	du 02/01/2023 au 31/12/2024	(33)	BASSIN FORMATION COBAS		MON COMPTE FORMATION	FPC