



HYGIÈNE ALIMENTAIRE, SECTEUR RESTAURATION COMMERCIALE

L'hygiène et plus que jamais au cœur du maintien de nos activités et de la satisfaction client.

Dans cette formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale, nos experts vous accompagnent dans l'acquisition des capacités nécessaires à l'organisation et la gestion de votre activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Modalités

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Chef d'entreprise en restauration commerciale
- Traiteur
- Boulanger
- Tous public

Prérequis

- Aucun

Délai d'accès

Inscription 1 mois à l'avance

Nombre de participants

Mini : 5 Maxi : 10

Tarif

600.00 €

Objectifs pédagogiques

- module 1 . Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- module 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- module 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu de la formation

- module 1 . 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 la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- module 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
 - repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
 - raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
 - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
 - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- module 3. 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
 - Maîtriser les normes HACCP

Ressources pédagogiques

BUTLER ACADEMY

7-9 rue Paul Barruel

75015 PARIS

Email: contact@butler-academy.com

Tel: 01 80 91 61 82



BUTLER ACADEMY

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation inscrite au ROFHYA Ile de France.

Modalités de certification

Remise immédiate de votre attestation spécifique à l'hygiène alimentaire en fin de formation.

L'apprenant devra maîtriser les objectifs du programme

L'obtention de l'attestation de suivi de formation répond à l'exigence de l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime qui prévoit une obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire au sein des établissements de restauration commerciale.

Equipe pédagogique

Formateur.ice qualifié.e

Vos référent.es

Sarah : <i>Référente Handicap / Directrice formation</i> Tel : 07 68 44 27 23 / 01 88 61 78 95 Mail : accueilPSH@butler-academy.com	Samuel G. : <i>Président</i> Tel : 01 88 61 78 90 Mail : commercial@butler-academy.com	Aurélié : <i>Référente Stagiaires / Responsable Pédagogique</i> Tel : 01 88 61 78 95 Mail : qualité@butler-academy.com
---	--	---



Accessibilité

Butler Academy s'engage à répondre au mieux aux personnes en situation de handicap.

Nous avons la chance d'être accompagnés par des partenaires experts du champ handicap. Nous faisons automatiquement appel à eux quand nous rencontrons des problématiques liées à l'adaptation de notre offre.

Mise à jour
7/09/2021