

Formation spécifique en Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

La réglementation européenne oblige toute personne manipulant des denrées alimentaires, de manière autonome sur son poste de travail, à avoir été formée à l'hygiène des denrées alimentaires.

*Cette formation permet d'acquérir les compétences nécessaires pour **organiser et gérer l'activité de restauration** dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation.*

Le contenu et les conditions de déroulement de cette formation sont conformes à l'Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'Arrêté du 5 octobre 2011.

Durée : 14 heures (2 jours)

Profils des apprenants

- Dirigeants et Salariés de la restauration traditionnelle, de type rapide, cafétérias et libres-services
- Demandeurs d'emploi
- Professionnels qui veulent démarrer une activité dans la restauration

Prérequis : Aucun

Accessibilité et délais d'accès

- Accès à cette formation à l'initiative de l'entreprise pour ses salariés, un particulier à son propre compte, un financeur (Pôle Emploi, OPCO, ...)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap : une prise en charge adaptée sera recherchée en lien avec Ressources Handicap Formation / Agefiph
- Délai d'accès : 10 jours avant le démarrage de la session
- Référent Pédagogique et Handicap : Thierry GOURREAU - Tel : 0262 02 84 42 - administratif@mamzellepizza.fr

Objectifs pédagogiques

- Identifier les grands 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 les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu de la formation

- **Les aliments et risques pour le consommateur**
 - ♦ Les dangers microbiens
 - ♦ Les autres dangers potentiels
- **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale**
 - ♦ Les notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 - ♦ L'hygiène des denrées alimentaires
 - ♦ Les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - ♦ Les contrôles officiels
- **Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**
 - ♦ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - ♦ Les principes de l'HACCP
 - ♦ Les mesures de vérification
 - ♦ Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

- Organisme de formation enregistré auprès de la DAAF Réunion (Répertoire ROFHYA N° 040 24924 2023)
- Formateur expert, spécialisé en hygiène alimentaire

SARL Mam'Zelle Pizza

32 Rue du Docteur Henri Roussel – 97430 LE TAMPON

SIRET N° 809 721 608 00044

Déclaration d'Activité N° 04 97 32098 97 – Préfecture de la Région Réunion - Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat



La Formation by Mam'Zelle Pizza

32 Rue du Docteur Henri Roussel
97430 LE TAMPON



V0 : Juin 2023

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Exposés théoriques et mises en pratique dans un espace dédié
- Partage d'expériences avec le formateur
- Remise d'un livret récapitulatif des points essentiels vus en formation

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

- Feuille de présence signée par demi-journée
- Evaluation individuelle en fin de formation via un QCM noté
- Délivrance d'une attestation individuelle de formation conforme au référentiel (*Arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'Arrêté du 5 octobre 2011*)
- Questionnaire de satisfaction à chaud

Demande de devis et Inscription

Pour toute demande, nous consulter :

Tel : 0262 02 84 42

administratif@mamzellepizza.fr

Formation réalisable en Intra ou en Inter

Sous conditions d'éligibilité, cette formation peut être prise en charge dans le cadre de la formation professionnelle continue (Pôle Emploi, Région, ...)

SARL Mam'Zelle Pizza

32 Rue du Docteur Henri Roussel – 97430 LE TAMPON

SIRET N° 809 721 608 00044

Déclaration d'Activité N° 04 97 32098 97 – Préfecture de la Région Réunion - Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat

