

## **HYGIENE ALIMENTAIRE RESTAURATION COMMERCIALE**

### **OBJECTIFS PEDAGOGIQUES**

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les risques liés à l'insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

### **PUBLIC CONCERNÉ**

Tous les établissements de restauration commerciale relevant de :

- la restauration type fastfood
- les cafétérias et libre-service
- la restauration traditionnelle

sont concernés par le décret du 24 juin 2011 qui rend obligatoire une formation à l'hygiène alimentaire.

### **PRE-REQUIS**

Aucun

### **DUREE DE LA FORMATION ET MODALITES D'ORGANISATION**

14 heures sur 2 jours

Horaires : 09:00-13:00 et 14:00-17:00

Nombre de stagiaire par session : minimum 3 / maximum 12

### **LIEU DE LA FORMATION**

275 Rte de Nîmes 34170 Castelnaud-le-Lez

### **CONTENU DE LA FORMATION**

1. Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
3. Le plan de maîtrise sanitaire;

### **MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES**

Cours théoriques avec méthodes

Directives pratiques et mises en situation

Supports Powerpoint

## **HYGIENE ALIMENTAIRE RESTAURATION COMMERCIALE**

### **PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)**

Nos formateurs sont des professionnels de la restauration et des experts en prévention des risques professionnels

### **MODALITES D'EVALUATION**

Test de positionnement à l'entrée en formation

Evaluation à chaud à l'issue de la formation par QCM et QRC

### **MOYENS TECHNIQUES**

Salles de cours équipée, vidéoprojecteur, et cuisine pour les mises en situation pratique

### **TARIF**

399€ net de taxe (valable jusqu'au 31/12/2022)

### **CONTACT**

Mme Mokrani au 07 66 70 20 79, email : [info@savi-formations.com](mailto:info@savi-formations.com)

### **ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES**

La formation est accessible aux personnes handicapées

Contactez le référent handicap à 07 66 70 20 79