

# Formation

# "Formateur Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale"

## Objectifs :

- Acquérir les capacités pour proposer cette formation selon la réglementation,
- Connaître et réaliser des supports pour réaliser cette formation,
- Connaître le référentiel,
- Demander son numéro d'agrément à la DRAAF de votre région.

## Qui :

- Futurs formateurs en hygiène alimentaire

## Prérequis :

- Etre formateur généraliste

## Durée :

- 3 jours (21 heures)

## Modalités et délais d'accès :

- Formation en présentiel ou en distanciel (selon le client)
- Délais d'entrée : 15 jours

## Tarif :

- intraentreprise : nous contacter
- interentreprise : 1800€ HT par participant

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

- Locaux loués adaptés aux PMR
- Visioconférences
- Adaptations pédagogiques possibles
- Contacter le référent Handicap : Romuald CHAIGNON

## Evaluation des acquis :

- Test de validation des acquis
- Evaluation de la satisfaction

## Méthodes pédagogiques :

- Intervenant agréé ROFHYA par la DRAAF Grand Est
- Support de formation et documents remis au bénéficiaire
- Alternance de théorie et mises en situations pratiques
- Réalisation de premiers supports de formations
- Questions-réponses
- Matériel nécessaire : ordinateur, écran, vidéoprojecteur...



La formation vous permettra de découvrir le référentiel qui régit la formation "Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale", ceci afin de pouvoir proposer cette formation au sein de votre structure. L'objectif de la formation est de vous fournir les connaissances nécessaires à la mise en oeuvre de la formation.

## Indicateurs de performance à venir (Formation non réalisée) :

- Nombre de stagiaires
- Taux de satisfaction
- Taux de réussite au test de validation des acquis
- Taux d'abandon

## Contact : Romuald CHAIGNON (Réfèrent pédagogique et Réfèrent handicap)

- 06-03-53-80-92
- [chaignonromuald@crqualite.fr](mailto:chaignonromuald@crqualite.fr)
- <https://crqualite.fr>

## LES THEMES

Sensibilisation à l'hygiène

Les dangers en alimentaire

La réglementation alimentaire

Les BPH

L'HACCP

Préparation de supports de formation