

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

## Objectifs :

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du consommateur,
- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

## Qui :

- Dirigeant,
- Cuisiniers,
- Employés de restauration commerciale

## Prérequis :

- Aucun prérequis

## Durée :

- 2 jours (14 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 : 1000€ 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
- Questions -réponses
- Matériel nécessaire : ordinateur, écran, vidéoprojecteur...

## LES THEMES

Sensibilisation à l'hygiène

Les dangers en alimentaire

La réglementation alimentaire

Les BPH

L'HACCP



La formation vous permettra de découvrir la réglementation alimentaire ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place au sein de votre structure afin de vous assurer de proposer des aliments propres à la consommation du consommateur. Cette formation vous permettra également de répondre à la législation et de vous préparer aux contrôles officiels.

## Indicateurs de performance depuis 2019 :

- Nombre de stagiaires : 2 (Direct) / 80 (En sous-traitance)
- Taux de satisfaction : 100% (Direct) / 100% (En sous-traitance)
- Taux de réussite au test de validation des acquis : 100% (Direct) / (97% En sous-traitance)
- Taux d'abandon : 0

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

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