



## Contexte :

L'accès de tous à une alimentation de qualité passe d'abord et avant tout par l'amélioration régulière de l'offre alimentaire, qu'il s'agisse de l'impact environnemental du système alimentaire, de la sécurité sanitaire des produits ou de la qualité nutritionnelle des denrées. Les contrôles menés dans les établissements de restauration commerciale depuis l'entrée en vigueur du "Paquet Hygiène" ont mis en évidence la nécessité de recourir à des actions de formation afin d'améliorer la sécurité des produits mis à disposition des consommateurs.

L'article D. 233-6 du code rural et de la pêche maritime, pris en application de l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime, prévoit que les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres services et de la restauration de type rapide ont l'obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

## Pré-requis

> Connaissance du milieu de la restauration

### Durée

• 2 formats :

> Soit 14 heures : 7 heures/jour pendant 2 jours

> Soit 21 heures : 7 heures/jour pendant 3 jours

### Tarifs

> Coût de la formation : 25,00 € /heure

(Sauf conditions particulières)

> Rémunération : Selon le contrat de formation et la législation en vigueur

Nos équipes vous accompagnent dans le montage financier de votre parcours formation (Employeur / OPCO...)

## Modalités d'accès

### PUBLIC

> Toute personne travaillant dans la restauration traditionnelle ou collective : Agent de restauration, cuisinier, cuisinier de collectivité

> Groupe de 4 personnes mini et de 12 personnes maxi

> Salariés en CDI, CDD, Intérim, demandeurs d'emploi selon certaines conditions (financements possibles selon les situations : Pro-A, CPF, CPF de Transition Professionnelle, plan de développement des compétences...)

### RECRUTEMENT

> La formation est ouverte sans conditions préalables

## Objectifs de la formation

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client
- 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
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
- Maîtriser les dangers microbiologiques
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

## Délai d'accès

> Entrées et sorties permanentes tout au long de l'année et/ou selon dates de sessions définies avec le financeur : nous contacter

## Accessibilité & Handicap

> Nos référents « handicap » accompagnent l'intégration et la mise en œuvre d'aide à la compensation du handicap afin d'optimiser un parcours de formation réussi.

Contacts : Séverine DUVERGER / Olivier BLAITEAU :  
capformation@capformation.net

> Locaux répondant aux normes d'accessibilité, de circulation, d'autonomie, d'accès aux équipements & prestation.

## Méthodes utilisées

> Méthode de pédagogie active :

- Recueil d'attentes et questions, systématique en début de séance
- Alternance d'apports théoriques et d'études de cas concrets
- Animation par l'échange inter stagiaires permettant l'illustration des situations professionnelles par des expériences vécues par les stagiaires
- Autoévaluation des connaissances des stagiaires

> Situation analogique / Etude de cas réels / Supports vidéo / Supports réglementaires (normes et arrêtés)

## Modalités d'évaluation

> Au début du module, un recueil des besoins et attentes des participants est réalisé. Il est utilisé tout au long du module et est repris en fin de formation

> A la fin du module, délivrance d'une attestation HACCP



Centre de formation de

SAINT-HERBLAIN

Contact : FEBRE Sandra

02 28 44 32 14 - capformation@capformation.net

Maj le 05/06/2023