

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formé·e·s et mis·es en situation concrète pour être opérationnel·le·s le plus rapidement possible et favoriser ainsi un accès/retour à l'emploi sur la base d'une expérience significative.

PROGRAMME

JOURNÉE 1

Matin : Accueil et intégration du groupe

Présentations des participants, des objectifs et du déroulement de la formation

Après-midi : Pratique

Les applications sur poste de travail; Tenue professionnelle, hygiène corporelle, bijoux, ...

JOURNÉE 2

Matin : Théorie

L'HACCP* et les produits d'entretiens

Définition de l'HACCP* et son application dans la vie courante et sur poste de travail

Après-midi : Pratique

Les bonnes pratiques sur le poste travail

JOURNÉE 3

Matin : Théorie

Les enregistrements en cuisine attendus en restauration collective

Après-midi : Évaluation

Test, évaluation

Attestation HACCP*

OBJECTIFS

A la fin de la formation, les stagiaires seront capables d'appliquer les règles d'hygiène dans le respect des méthodes HACCP* et du GBH**.

PUBLICS

Tout public désirant acquérir les bonnes pratiques d'hygiène.

PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 acquis).

DURÉE DE LA FORMATION

3 jours soit 21 heures

12 personnes maximum par session

TARIF

Contactez l'organisme de formation pour plus d'informations.

CONTACTS

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaissolidaires.fr

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

HACCP* : (Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques)

GBH** : Guide de Bonnes pratiques d'hygiène