



HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE A L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

Relais Formation est une association couplée à une entreprise d'insertion qui exploite un restaurant traditionnel français. Les stagiaires sont formés et mis en situation concrète pour devenir opérationnels rapidement, favorisant ainsi un accès ou un retour à l'emploi basé sur une expérience significative.

OBJECTIFS

À l'issue de cette formation, les participant.e.s seront capables de :

- Permettre aux personnes travaillant en restauration commerciale d'identifier les risques sanitaires et appliquer les règles d'hygiène l'hygiène conforme à la législation et satisfaire la clientèle
- Mettre en place les mesures nécessaires en respectant les procédures permettant d'éviter
- les risques sanitaires

PUBLIC CIBLE

Tout public désirant acquérir les bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre de leur activité professionnelle.

PRÉ-REQUIS

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

PROGRAMME

1. objectifs et du déroulement de la formation.

2. les différents facteurs de contamination : Types de contaminants (biologiques, chimiques, physiques) les principaux germes et leur développement. Le nettoyage des locaux et l'entretien du matériel.

3. Hygiène et Sécurité Alimentaire :

3. Introduction au HACCP : principes et application, Règles d'hygiène corporelle, vestimentaire et matérielle. Méthode des 5 M, marche en avant, la traçabilité, les contrôles officiels

4. Pratiques Professionnelles :

Application des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine et en salle (guide des bonnes pratiques d'hygiène), Enregistrements et traçabilité des produits . Plan de maitrise sanitaire

5. Évaluation Finale :

QCM et mise en situation pratique, Attestation HACCP. Questionnaire de satisfaction.

Durée de la formation : 3 jours (21 heures).

Nombre de participants : 12 maximum par session.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Méthodes participatives, expérimentales et actives qui permettent aux stagiaires la mise en oeuvre immédiate des savoirs, savoir-faire acquis en formation. formation individualisée et personnalisée selon le niveau et les attentes du groupe

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Validation de la formation avec évaluation finale basée sur la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène (test et mise en situation pratique). QCM de 20 questions : obtenir 60% de bonnes réponses.

SUITE DE PARCOURS

Retour à l'emploi ou passerelle vers une autre formation en restauration.

RÉFÉRENT HANDICAP

Un référent handicap est disponible pour accompagner les personnes en situation de handicap tout au long de la formation. Ce référent aide à adapter les conditions de formation et à répondre aux besoins spécifiques des stagiaires. Contact : Paula Cerha - Email : inclusion@lesrelaissolidaires.fr

MODALITÉS D'ACCÈS

Les candidats intéressés doivent contacter l'organisme de formation pour obtenir des informations sur le processus d'inscription. LES CONVOCATIONS SONT ENVOYÉES 15 JOURS AVANT LE DÉBUT DE LA FORMATION

TARIF

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

Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaissolidaires.fr

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A