



• HYGIÈNE ALIMENTAIRE (HACCP)

*FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE
ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION
COMMERCIALE*

FORMATEUR :

Marc CHEVALIER

Formateur, ancien
Maître restaurateur

PUBLIC :

Nouvelle équipe
ou déjà formée,
restauration collective
ou commerciale

PRÉREQUIS :

Initiale : Aucun

Option : avoir suivi la
formation initiale

DURÉE :

Initiale : 2 jours (14h)

Option 1 & 2 : 1 journée
(7h)

DÉLAI D'ACCÈS :

De 2 à 5 jours après
acceptation du devis

MODALITÉS :

À distance et sur place

ACCESSIBILITÉ :

Cette formation
est accessible aux
personnes en situation
de handicap

COÛT PÉDAGOGIQUE :

Sur devis.

Pris en charge possible
par divers organismes,
nous consulter.

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Maîtriser les normes et les bonnes pratiques pour assurer la sécurité alimentaire des clients dans un commerce de bouche.
- Agrément ROFHYA Occitanie – Aquitaine – Ile de France délivré par la DRAAF

• CONTENU

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

+ OPTION 1 : audit global sur place en 1/2 journée / débriefing et tour de table à chaud en 1/2 journée / Théorie sur les points à revoir / mise en place rectificative d'actions sur les opérations invalidées / définir les besoins d'accompagnement

+ OPTION 2 : contenu identique à l'option 1 mais sur un audit dont les points de vigilance précis sont définis avec le commanditaire en amont.

• MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Communication orale, travail en groupe et en sous-groupe, support de formation, vidéo
- Un travail personnel est demandé à chacun afin de responsabiliser l'apprenant et le préparer à la période d'autonomie.
- GBPH – Grilles des contrôles de la DDPP remis aux apprenants.

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Auto-évaluation, en début de formation et à la fin
- Évaluation à chaud
- Évaluation à froid

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

06.17.15.01.22 - WWW.MARCHEVALIERFORMATION.COM

CONTACT@MARCHEVALIERFORMATION.COM