

« Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire et application de la démarche HACCP en restauration commerciale – 14h »

Objectifs pédagogiques :

Acquérir les connaissances fondamentales des règles d'hygiène en matière de restauration commerciale (réglementation, risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en œuvre des principes d'hygiène) et obtenir **l'attestation réglementaire** conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011. L'Institut Pasteur de la Guadeloupe (IPG) est aussi un dispensateur de formation enregistré auprès de la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt – DAAF 971.

Compétences visées :

Gestion d'une activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de 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.

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, indépendants/entrepreneurs, personne en reconversion et plus généralement tout public intéressé par l'hygiène alimentaire souhaitant travailler dans le domaine CHR et obtenir l'habilitation obligatoire.

Ne sont pas concernées les personnes justifiant de 3 années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant et qui font partie de l'établissement ou les personnes disposant d'un diplôme ou titre délivré à compter du 1er janvier 2006, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011.

Prérequis

Savoir lire et parler le français mais le formateur s'adapte à la langue créole.

Effectif

De 3 participants minimum à 6 participants maximum en présentiel pour les formations inter-entreprises.

Date & lieu de formation

Selon le calendrier prévisionnel ou à définir avec le client

Coût de la prestation

Le tarif est de 387,10€ H.T. soit **420 € T.T.C** (T.V.A à 8.5%) / stagiaire.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Merci de contacter Mme Sandrine MONTRESOR (smontresor@pasteur-guadeloupe.fr) et/ou 0690 92 82 23) afin de vous assurer de l'accessibilité pour un participant en situation d'handicap.

Modalités d'évaluation, d'atteinte des objectifs de la formation et Délai d'accès

Feuilles de présence.

Questions orales ou écrites (QCM).

Mises en situation.

Formulaires d'évaluation de la formation.

Travaux pratiques

Modalités d'accès selon pré requis

Délai d'accès entre 15 jours et 4 semaines après signature de la convention et du règlement intérieur.

Méthodes et outils pédagogiques

Les moyens pédagogiques sont adaptés à chaque formation et aux besoins des clients. La formation est co-construite avec le client, sur la base du programme de formation initial. Cette démarche de co-construction se fait au travers d'un entretien de cadrage au cours d'une rencontre ou par téléphone. L'entretien de cadrage donne lieu à un enregistrement utilisé pour vérifier l'adaptation des moyens pédagogiques à la formation et aux besoins du client.

Les moyens pédagogiques utilisés pour adapter les formations sont :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quizz en salle

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation comme référent pédagogique et référent handicap.

Formalisation à l'issue de la formation

Une attestation de formation sera transmise.

Un support de cours version papier sera remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

Les stagiaires sont sollicités en fin de formation afin d'évaluer la qualité de celle-ci et du formateur.

Formateur :

La formation est dispensée par Mme Sandrine MONTRESOR, Ingénieur Technico-commerciale, formatrice en hygiène alimentaire avec plus de 10 ans d'expériences en restauration commerciale et collective ; et titulaire d'une Licence Professionnelle en Management de la Qualité, Sécurité et Environnement en Industrie Agro-alimentaire.