

Les établissements de restauration commerciale sont soumis à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (CRPM). Cet article établit l'obligation de **disposer au sein des établissements de restauration commerciale d'un membre du personnel ayant suivi une action de formation spécifique dans le domaine de l'hygiène alimentaire**. Le terme de « restauration commerciale » est utilisé aux fins de distinction avec l'activité de restauration collective à caractère social. Ainsi, les établissements dont les codes NAF sont les suivants : 56.10A, 56.10B et 56.10C sont tous concernés

LA FORMATION

Prérequis

Aucun

Objectifs de la formation

- 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

Durée

14 heures

Public

Restaurateurs, chefs de cuisine, cuisiniers, personnel de cuisine et de salle

Tarif inter : 490 € Net de taxes

Tarif intra : nous consulter

Organisation

Formation en groupe de 4 à 7 personnes

LE PROGRAMME

Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat
- Maîtriser le contenu du plan sanitaire
- Organiser des autocontrôles.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Mesurer les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

LES MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Modalités :

Formation 100% en présentiel réalisée au sein de la CCI du Pays d'Arles. Cette formation peut être réalisée en inter ou en intra-entreprise.

- Délais :
 - Pour les formations planifiées, se reporter au planning prévisionnel de formation
 - Pour les formations à la demande, délai d'accès sous 15 jours après la première prise de contact
 - Mise en place de la formation dans un délai d'un mois maximum

▪ ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- L'ensemble de nos locaux est adapté aux personnes en situation de handicap
- Un accompagnement spécifique est possible après étude avec notre référent handicap

▪ LES MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES MOBILISES

- Les différentes notions et thèmes seront abordés en partant des connaissances/expériences des stagiaires ou à partir de leurs réflexions.
- Apports de connaissances théoriques sur certains thèmes abordés. Diaporama Powerpoint. Visualisation de films courts
- La formation se déroule au sein de la CCIPA dans une salle équipée de postes informatiques avec connexion Wi-Fi, d'un vidéo projecteur et d'un tableau blanc

▪ LES MODALITES D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION

- Tout au long, un contrôle des connaissances est réalisé au travers de QCM et/ou de cas pratiques afin d'évaluer la progression de l'apprenant et ses éventuelles difficultés
- Nous soumettons également un questionnaire d'évaluation qui nous permet de mesurer la qualité perçue de la prestation et si la formation a répondu aux besoins et attentes exprimés
- Une attestation de formation spécifique est délivrée à chaque participant. Notre établissement est enregistré auprès de la DRAAF sous le n°93 0469 18 2020

▪ SUITE DE PARCOURS POSSIBLE ET DEBOUCHES

Possibilité de compléter votre parcours avec les formations suivantes :

- Mise en conformité en cas de contrôle

▪ LES CONTACTS

Responsable Pédagogique : Karine RICART

Assistants Administratives et Commerciales : Karinne BOUSQUET - Solen Le GOISTRE – Sandrine TIXIER

Référentes Handicap : Karinne BOUSQUET - Solen Le GOISTRE

Contact : @ : formation@arles.cci.fr – Tél. : 04.90.99.08.08