



Hygiène alimentaire en restauration collective

Public concerné, nombre,	Tout public (salarié, demandeur d'emploi, reconversion ...)
Prérequis, modalités et délai d'accès	Aucun
Présentation générale (problématique, intérêt)	Les stagiaires sont informés du programme de la formation théorique
Objectifs	Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale ou collective pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation. Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation. Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.
Contenu de la formation	Durant cette formation, il sera traité l'hygiène du personnel, le plan de nettoyage, la microbiologie, les facteurs de contaminations, les risques aux différentes étapes et les zones de réception ainsi que les sanctions encourues.
Modalités pédagogiques	<p>Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • exercices, capitalisation de l'expérience professionnelle, jeux de rôles, exposés, film, vidéo), cours théoriques ; • Supports pédagogiques • Matériel de vidéo projection ; • Salles • Plateaux techniques... <p>Méthodes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Active, • Interrogative...



UAI : 0550959U / Siret : 78338795400028 / N° déclaration : 4155000313.55

	Modalités : Présentiel,
Durée	Formation 14 h
Dates	Nous consulter.
Lieu(x)	MFR Commercy, Campus Oudinot ZAE la Louvière 55200 Commercy
Coût par participant	En Formation continue 349€ par personne
Responsable de l'action, Contact	Latasse Christophe tel : 06 86 35 45 95 <u>mail</u> : christophe.latasse@mfr.asso.fr
Formateurs, animateurs et intervenants	L'équipe pédagogique
Suivi de l'action	Emargement des stagiaires et des formateurs par demi-journée.
Evaluation de l'action	. Evaluation de la prestation de formation « à chaud » Evaluation des acquis au regard des objectifs attendus « à froid » .
Passerelles et débouchés possibles	Obligation réglementaire pour travailler en restauration collective
Taux de réussite des 3 dernières années (moyenne)	100% des personnes inscrites ont suivies la formation

COMMERCY



UAI : 0550959U / Siret : 78338795400028 / N° déclaration : 4155000313.55

Situation de handicap	Toute situation sera étudiée. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
------------------------------	--