



**Formation en intra-entreprise**  
(Dans vos locaux, dates à votre convenance)



**Formation en inter-entreprise**  
(Dans nos centres, à dates fixes)



**Existe aussi en distanciel**  
(Chez vous, e-learning ou visio)

## DURÉE :

**Initial** : 14 heures = 2 jours  
**Recyclage** : 7 heures = 1 jour

## PRÉREQUIS :

Savoirs lire et écrire

## PROFILS DES STAGIAIRES :

- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire
- Restauration traditionnelle : activité de restauration avec un service à table
- Restauration collective
- Restauration rapide et vente à emporter :
  1. Établissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boisson présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter, cafétérias et autres libres services.
  2. La vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire
- Les métiers de bouche; les « points chauds » des magasins équipés de quelques tables « mange-debout » ; les « chefs cuisiniers », préparant des repas au domicile de particuliers.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- 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

## ORGANISATION DE LA FORMATION :

### Équipe pédagogique

Cette formation est réalisée par un formateur spécialisé dans la santé et sécurité au travail.

### Moyens pédagogiques et techniques

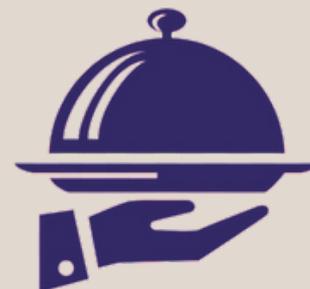
- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation ou dans une classe virtuelle.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets

## CONTENU DE LA FORMATION :

*Le programme peut-être réadapter selon les besoins du stagiaires ou de l'entreprise.*

- 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
- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Le plan de maîtrise sanitaire

Les personnes en situation de handicap ont accès aux mêmes dispositifs de formation que les autres salariés., merci de nous contacter pour convenir ensemble des modalités de la formation



## EVALUATIONS :

THÉORIE : QCM THEORIQUES

#7

Note moyenne de la formation : 4,9/5



Formation des Pro  
131 Imp. des Palmiers bât F, Ales  
5,0 ★★★★★ 42 avis

