

Hygiène Alimentaire – Méthode HACCP en restauration commerciale (E-learning)

Restauration collective, crèches, cantines, EHPAD, restauration commerciale, cette formation est pour vous.

Présentiel

Objectifs

Concevoir et/ou faire exécuter les travaux en tenant compte de la réglementation DT-DICT en vigueur et du guide technique relatif aux travaux à proximité des réseaux.

Connaissance des obligations réglementaires.



Public Visé

Tous les professionnels de la restauration commerciale ont l'obligation de se former en hygiène alimentaire depuis 1er octobre 2012 : Responsable d'un établissement de restauration traditionnelle, de restauration rapide, d'une cafétéria ou d'un libre-service, Personnels d'entreprises de restauration commerciale ...



Pré Requis

Maîtriser la langue française (nous contacter pour formation avec un interprète) et de l'outil informatique de base (navigation en ligne).

Objectifs pédagogiques et d'évaluation

Concevoir et/ou faire exécuter les travaux en tenant compte de la réglementation DT-DICT en vigueur et du guide technique relatif aux travaux à proximité des réseaux.

Connaissance des obligations réglementaires.

Parcours pédagogique

Selon l'Annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011

Décret du 1er octobre 2012

Secteur restauration commerciale

1 - OBJECTIFS ET METHODES

2 - REFERENTIEL DE CAPACITES

- 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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

3 - REFERENTIEL DE FORMATION, SAVOIRS ASSOCIES

- Aliments et risques pour le consommateur

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration Commerciale)

- Le plan de maîtrise sanitaire Synthèse, Conclusion.

EVALUATION DES CONNAISSANCES

Méthodes pédagogiques

Parcours interactif (questions, sons, vidéos, illustration 2D - 3D).

Formateur expert habilité à l'accompagnement de parcours e-learning.

L'e-tuteur réalise le suivi des statistiques directement sur la

plateforme LMS (Learning Management System) et reste à disposition

du stagiaire par mail, par téléphone, si besoin par visioconférence.

Exercices et activités de l'ordre de 8 heures pour ce parcours (en

fonction du résultat du pré positionnement). Les rendus d'activités

sont partagés via des outils digitaux (Teams, padlet...).

Qualification Intervenant-e-s

Formateur expert habilité à l'accompagnement de parcours e-learning.





Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluations formatives par des mises en situation pour évaluer les acquis en cours de formation. Evaluation sommative pour évaluer les acquis des connaissances en fin de formation.

Délivrance d'un certificat de réalisation. Cette formation est conforme à la réglementation et permet d'obtenir le certificat obligatoire en restauration selon l'Annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011.

Nature des travaux demandés

Parcours interactif (questions, sons, vidéos, illustration 2D - 3D). L'e-tuteur réalise le suivi des statistiques directement sur la plateforme LMS.

Exercices et activités de l'ordre de 8 heures pour ce parcours (en fonction du résultat du pré positionnement). Les rendus d'activités sont partagés via des outils digitaux (Teams, padlet,...).

Modalités d'Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Une information préalable de l'accueil du lieu de formation est nécessaire, afin de nous assurer de la mise en place des actions adaptées requises lors de votre formation.



Durée

14.00 Heures **2** Jours



Contactez-nous !

Benoît FEVRE
Conseiller Formation

Tél. : 0608929772
Mail : benoit.fevre@interformat.fr

Formation éligible au CPF. Vous pouvez vous inscrire sur Mon Compte Formation : 237098

