

QUAL' ARMOR

8 rue François Marie Luzel

0665732882

qualarmor@gmail.com

QUAL' ARMOR

SIRET : 84016853800014

Déclaration d'activité : U35073008169 - BRETAGNE



Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Une formation et un accompagnement pour assurer l'hygiène alimentaire en restauration commerciale

Durée en heures : 14 heures(s)

Durée en jours : 2 jour(s)

Lieu de la formation : Chez le client.

Montant de la formation : € HT

0€ TTC

Profil des stagiaires : Métiers de bouche, professionnels de la restauration, toute personne travaillant dans la restauration commerciale, salarié, dirigeant...

Pré-requis : Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre la formation.

Objectifs généraux

Aider les professionnels de la restauration à mesurer l'importance de l'hygiène alimentaire.

Objectifs pédagogiques

- Connaître la réglementation.
- Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments en restauration commerciale.
- Analyser et prévenir les risques et dangers associés à chaque stade du process.
- Comprendre et gérer son Plan de Maitrise Sanitaire (PMS).
- Mettre en place et appliquer la démarche HACCP pour assurer leur maîtrise.
- Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire.

Contenu et déroulement de la formation

- Réunion de présentation.
 - Accompagnement pour la réalisation.
- Mise en place du dispositif.

Équipe pédagogique, formateur référent

COCHARD Lénaïck

qualarmor@gmail.com

0665732882

Nouvelle formation qui n'a pas encore été évaluée par nos apprenants !
1 - 02/10/2024

Formatrice, auditrice en hygiène, qualité et sécurité.

Modalités et délais d'accès à la formation

Inscription après entretien de pré-sélection et validation du devis de formation.

La formation est en entrée-sortie permanente.

Les dates et la durée sont définies avec le stagiaire.

Le nombre de place est compris de 1 à 12 participants.

Moyens pédagogiques et modalités techniques

Pédagogie basée sur l'alternance d'apports théoriques et pratiques et mise en situation à partir de cas concrets issus du quotidien professionnel des participants.

Quizz en début et fin de formation, ainsi que la réalisation d'exercices.

Jeux ludiques.

Remise du document à chaque participant.

Conditions techniques et accessibilité pour le stagiaire

Le stagiaire doit disposer de feuilles et de stylos.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Notre formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Notre référent handicap vous guidera dans notre démarche et dans la personnalisation de votre parcours.

Modalités d'organisation

Des rendez-vous pour la préparation de la formation sont fixés au préalable.

Dispositions particulières

Possibilité d'échelonner le paiement de la formation en plusieurs fois.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Des feuilles d'émargement sont signées par le stagiaire et la formatrice.

Une attestation de présence est délivrée en fin de formation.

Le stagiaire remplira une enquête de satisfaction.

Nature et modalités du système d'évaluation des connaissances prévenues

Les quizz et les exercices réalisés permettent d'évaluer le stagiaire tout au long de la formation.

Une attestation de fin de formation est délivrée en fin de parcours.

Échanges et bilans pédagogiques entre le formateur et le stagiaire

Des bilans intermédiaires ainsi qu'un bilan final sont programmés tout au long du parcours.

*Nouvelle formation qui n'a pas encore été évaluée par nos apprenants !
1 - 02/10/2024*

Nouvelle formation qui n'a pas encore été évaluée par nos apprenants !
1 - 02/10/2024

QUAL' ARMOR, 8 rue François Marie Luzel, 0665732882 - qualarmor@gmail.com, SIRET : 84016853800014, Déclaration d'activité : U35073008169 -
BRETAGNE

