PROGRAMME DE FORMATION :

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

***Intitulé* : Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (14h)**

✓ **100% à distance et à votre rythme** : accès 24h/24 pendant 15 jours (parcours de vidéos et quiz interactifs)
✓ Suivi par des **formateurs experts dédiés** (joignables non-stop toute la semaine)
✓ Délivrance de **l'attestation réglementaire**, organisme reconnu et enregistré DRAAF
✓ **Pack pédagogique complet à télécharger** : Tous les cours, nombreuses fiches complémentaires, modèles Plan Maîtrise Sanitaire (PMS), tableaux allergènes, traçabilité, réception, autocontrôles et méthode HACCP.

Objectifs pédagogiques :

Acquérir les connaissances fondamentales des règles d'hygiène en matière de restauration commerciale (réglementation, risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en œuvre des principes d'hygiène) et obtenir **l'attestation réglementaire** conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011.
Certisure est un organisme de formation certifié, et enregistré auprès de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – DRAAF.

Compétences visées :

Gestion d'une activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client : 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

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, indépendants/entrepreneurs, personne en reconversion et plus généralement tout public intéressé par l'hygiène alimentaire souhaitant travailler dans le domaine CHR et obtenir l'habilitation obligatoire.

Prérequis

Savoir lire et parler le français.

Moyens pédagogiques techniques et d'encadrement

La formation hygiène alimentaire est d'une durée de 2 jours et se déroule entièrement à distance, **au rythme de l'apprenant** sur la plateforme E-Learning.

Il dispose de 15 jours pour terminer le parcours complet. Cette formation est réglementée depuis 2011. Elle est indispensable aux professionnels de la restauration commerciale et dispensée obligatoirement par des organismes de formation enregistrés auprès de la DRAAF.

Elle doit être suivie avant l'ouverture de tout établissement de restauration commerciale (restaurants, snacks, food-truck, restauration rapide, …). Pour tous les autres secteurs, une obligation de formation à l'hygiène concerne toute personne manipulant des denrées alimentaires s'il est laissé en autonomie, et cette formation permet d'y être conforme (Règlement européen n°852/2004)

Il existe des cas de dispense du fait de diplômes spécifiques (BEP/CAP option Cuisine) ou d'au moins 3 ans d'expérience en qualité de gérant ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Méthodes mobilisées

La formation est dispensée sur notre plateforme E-Learning selon des critères de qualité stricts détaillés dans l'annexe « Protocole individuelle de formation ».

Les stagiaires sont sollicités en fin de formation afin d'évaluer la qualité de celle-ci et des formateurs.

Formateurs :

La formation est dispensée par Chloé LABBRUCCI, formatrice en hygiène alimentaire avec plus de 12 ans d'expériences en restauration et titulaire d'un BTS Hôtellerie-restauration.
La partie réglementaire est assurée par Florian DE VAULX, formateur titulaire du Master en droit des affaires.

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Des quiz et cas pratiques sont réalisés tout au long de la formation pour s'assurer de l'assimilation des connaissances. Un quiz final permet d'évaluer la bonne intégration globale de l'ensemble des connaissances.

Tarifs : 350 €

Prise en charge possible par les OPCO (FAFIH, AGEFICE, …) et Pôle Emploi
Prise en charge par Mon Compte Formation (+30 millions de bénéficiaires) cliquez-ici

Ce tarif comprend : l'intégralité de la formation en E-Learning, l'accès à la plateforme de questions-réponses et aux formateurs, la délivrance de l'attestation officielle et des supports pédagogiques complets ainsi que du pack pédagogique.

TVA non applicable selon Art. 261.4.4 a du CGI.

Accessibilité

– Le support technique est accessible à tout moment pour aider et orienter les apprenants dans la prise en main de la plateforme E-Learning. Joignable 7j/7 à support@certisure.com

Contacts

Pour toute question ou inscription par téléphone, nous vous répondons du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h.

Tél : 04.65.84.44.34

Vous pouvez aussi remplir le formulaire de contact en ligne en cliquant ici ou bien directement par mail : support@certisure.com

Autres informations

Pour tout renseignement complémentaire, voir la page dédiée en ligne.
Programme complet de la formation, règlement intérieur et protocole individuel de formation (FOAD) **en annexe**.

ANNEXE : Programme complet de la formation

1. Aliments et risques pour le consommateur :

– Introduction des notions de danger et de risque.

1.1 Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

— le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;

— le classement en utiles et nuisibles ;

— les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes ;

— la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

— les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;

— les toxi-infections alimentaires collectives ;

— les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maitrise des dangers microbiologiques :

— la qualité de la matière première ;

— les conditions de préparation ;

— la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;

— la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;

— l'hygiène des manipulations ;

— les conditions de transport ;

— l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

— dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates…) ;

— dangers physiques (corps étrangers…) ;

— dangers biologiques (allergènes…).

2. ***Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblee restauration Commerciale) :***

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation a l'obligation d'agrément.
2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

— principes de base du paquet hygiène ;

— la traçabilité et la gestion des non-conformités ;

— les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis

Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux regles sanitaires applicables aux activites de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

— direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations,

agence régionale de santé ;

— grilles d'inspection, points de contrôle permanents et cibles ;

— suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture…

3. **Le plan de maîtrise sanitaire :**

3.1. Les BPH :

— l'hygiène du personnel et des manipulations ;

— le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;

— les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;

— les procédures de congélation/recongélation ;

— l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de versification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité specifique.

Règlement intérieur

Centres de formations, de certifications et d'examens de Certisure

Article 1 : Personnes assujetties. Le présent règlement s'applique à tous les stagiaires et candidats. Chaque stagiaire et chaque candidat accepte sans réserve les présents termes lorsqu'il suit une formation ou qu'il participe à un examen organisé par CERTISURE.

Article 2 : Conditions générales. Toute personne en stage ou en examen doit respecter le présent règlement pour toutes les questions relatives à l'application de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, ainsi que les règles générales et permanentes relatives à la discipline. Chaque stagiaire ou candidat doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes générales et particulières de sécurité en vigueur sur les lieux de stage et d'examens, ainsi qu'en matière d'hygiène.
Toutefois, conformément à l'article R.6352-1 du Code du Travail, lorsque la formation se déroule dans une entreprise ou un établissement déjà doté d'un règlement intérieur, les mesures d'hygiène et de sécurité applicables aux stagiaires sont celles de ce dernier règlement. Par ailleurs, les stagiaires envoyés en entreprise dans le cadre d'une formation, sont tenus de se conformer aux mesures d'hygiène et de sécurité fixées par le règlement intérieur de l'entreprise. Enfin, en cas d'examens et de certifications passés chez CERTISURE mais qui dépendent d'un autre organisme certificateur ou prescripteur, le règlement d'examen ou de certification propre à cet organisme a vocation à venir compléter les présentes dispositions en tout ce qui ne s'oppose pas à l'application d'un des articles du présent règlement intérieur.

Le stagiaire inscrit sur une formation E-Learning ou à distance qui implique donc l'usage de matériel informatique est réputé pleinement compétent pour mener à bien sa formation dans ce contexte digital : le fait d'accepter une telle modalité de formation en s'y inscrivant (par lui ou son employeur) suppose expressément que le stagiaire soit suffisamment autonome, ce qu'il reconnaît. En tout état de cause l'usage du téléphone portable pour suivre une formation à distance n'est pas conseillé et le stagiaire atteste être en possession d'un ordinateur fixe ou portable pour suivre sa formation. Certisure ne saurait être tenu pour responsable du manque de compétences de base du stagiaire dans l'usage des outils et du numérique, pas plus que du dysfonctionnement de son matériel propre.

Article 3 : Maintien en bon état du matériel. Chaque stagiaire ou candidat a l'obligation de conserver en bon état le matériel qui lui est confié en vue de sa formation ou de l'examen. Les stagiaires ou candidats sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet : l'utilisation du matériel à d'autres fins, notamment personnelles, est interdite. Le matériel, quel qu'il soit, ne doit être utilisé qu'en présence d'un formateur et sous sa surveillance.

Toute anomalie dans le fonctionnement des machines et du matériel, ainsi que tout incident, doivent être immédiatement signalés au formateur qui a en charge la formation suivie.

Article 4 : Consignes incendie. Les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de l'organisme de manière à être connus de tous les stagiaires.

Article 5 : Accident. Tout accident ou incident survenu à l'occasion ou en cours de formation ou d'examen doit être immédiatement déclaré par le stagiaire ou candidat accidenté ou les personnes témoins de l'accident, au responsable de l'organisme. Conformément à l'article R6342-3 du Code du Travail, l'accident survenu au stagiaire pendant qu'il se trouve dans l'organisme de formation ou pendant qu'il s'y rend ou en revient, fait l'objet si cela est matériellement possible, d'une déclaration par le responsable du centre de formation auprès de la caisse de sécurité sociale.

Article 6 : Boissons alcoolisées et drogues. Il est interdit aux stagiaires et aux candidats de pénétrer ou de séjourner en état d'ivresse ou drogué dans l'organisme de formation ainsi que d'y introduire des boissons alcoolisées ou de la drogue.

Article 7 : Règlement des communs, de la salle d'attente et WC. Il est interdit aux stagiaires et candidats d'occuper la salle d'attente (Valros) ou la galerie extérieure (Montpellier) en dehors des heures de pauses. Le plus grand calme et discrétion sont attendus de chacun dans ces lieux en ce que le respect d'autrui est fondamental, que ce soit des autres professionnels de l'immeuble ou des stagiaires, élèves ou candidats encore en cours de travail. L'usage des WC doit se faire en respect des règles d'hygiène et de bonnes conduites. Le téléphone et la cigarette ne sont pas autorisés dans ces lieux pas plus que dans le reste des locaux. Les portes d'entrée des locaux seront maintenues fermées : aucune porte ne doit être laissée ouverte, par exemple par un système de calage.

Article 8 : Interdiction de fumer et de vapoter. En application du des articles R. 355-28-1 à R. 355-28-13 du code de la santé publique, il est interdit de fumer ou vapoter dans la salle de cours, dégagements, bureaux, ainsi que dans les parties communes (salle d'attente, galeries extérieures, WC).

Article 9 : Horaires - Absence et retards. Les horaires de stage et d'examen sont fixés par la Direction et portés à la connaissance, d'une part des stagiaires à l'occasion de la remise du programme de formation, et d'autre part aux candidats à la remise de la convocation d'examen ou de certification.

Les stagiaires sont tenus de respecter ces horaires de stage sous peine de l'application des dispositions suivantes : En cas d'absence ou de retard au stage, les stagiaires doivent avertir le formateur ou le secrétariat de l'organisme qui a en charge la formation et s'en justifier. Par ailleurs, les stagiaires ne peuvent s'absenter pendant les heures de stage, sauf circonstances exceptionnelles précisées par la Direction de l'organisme ; Lorsque les stagiaires sont des salariés en formation dans le cadre du plan de formation, l'organisme informera l'entreprise de ces absences. Toute absence ou retard non justifié par des circonstances particulières constitue une faute passible de sanctions disciplinaires ; En outre, pour les stagiaires demandeurs d'emploi rémunérés par l'État ou une région, les absences non justifiées peuvent entraîner, en application de l'article R6341-45 du Code du travail, une retenue de rémunération proportionnelle à la durée des dites absences. Par ailleurs, les stagiaires sont tenus de remplir ou signer obligatoirement et régulièrement, au fur et à mesure du déroulement de l'action, l'attestation de présence, et en fin de stage le bilan de formation ainsi que l'attestation de suivi de stage ou tout autre document spécifique à l'action de formation concernée.

Article 10 : Accès à l'organisme. Sauf autorisation expresse de la Direction, les stagiaires et candidats ayant accès à l'organisme pour suivre leur stage ou examen ne peuvent y entrer ou y demeurer à d'autres fins ; y introduire, faire introduire ou faciliter l'introduction de personnes étrangères à l'organisme, d'animaux, ni de marchandises destinées à être vendues au personnel ou au stagiaires.

Article 11 : Tenue et comportement. Les stagiaires sont invités à se présenter à l'organisme en tenue décente et à avoir un comportement correct à l'égard de toute personne présente dans l'organisme ou ses alentours immédiats.

Article12 : Information et affichage. La circulation de l'information se fait par l'affichage sur les panneaux prévus à cet effet. La propagande politique, syndicale ou religieuse sont interdites dans l'enceinte de l'organisme. L'affichage d'éventuels documents publicitaires sont par principe interdits mais peuvent être exceptionnellement autorisés par la Direction dans la salle d'attente (Valros) sur le panneau spécialement prévu à cet effet (cartes de visites, petit flyers). Dans tous les cas, cette autorisation n'entraîne aucun droit particulier, pas plus que la garantie du maintien du prospectus concerné sur ce panneau qui pourra être retiré et détruit discrétionnairement à tout moment.

Article13 : Responsabilité de l'organisme en cas de vol ou endommagement de biens personnels des stagiaires. L'organisme décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels de toute nature déposés par les stagiaires ou candidats dans son enceinte (salle de cours, locaux administratifs, salle d'attente, galeries, ou encore parcs de stationnement). Il est spécialement rappelé que l'organisme ne s'engage à aucune surveillance des affaires des stagiaires ou candidats au sein de ses locaux et cela quel que soit le moment de la formation ou de l'examen (particulièrement les pauses). Ainsi, la surveillance de ces biens reste sous la seule responsabilité des stagiaires ou candidats et ce en tout état de cause.

Article 14 : Sanction. Tout manquement du stagiaire ou du candidat à l'une des prescriptions du présent règlement intérieur pourra faire l'objet d'une sanction. Pour les stagiaires, constitue une sanction au sens de l'article R6352-3 du Code du Travail toute mesure, autre que les observations verbales, prises par le responsable de l'organisme de formation de l'organisme de formation ou son représentant, à la suite d'un agissement du stagiaire considéré par lui comme fautif, que cette mesure soit de nature à affecter immédiatement ou non la présence de l'intéressé dans le stage ou à mettre en cause la continuité de la formation qu'il reçoit. Selon la gravité du manquement constaté, la sanction pourra consister : Soit en un avertissement ; Soit en un blâme ou un rappel à l'ordre ; Soit en une mesure d'exclusion définitive (il est rappelé que dans la convention passée par l'organisme avec l'État ou la Région, des dispositions particulières sont définies en cas d'application des sanctions énoncées ci-dessus).

Le responsable de l'organisme de formation informera de la sanction prise : L'employeur, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre du plan de formation en entreprise ; L'employeur et l'organisme paritaire qui a pris à sa charge les dépenses de la

formation, lorsque le stagiaire est un salarié bénéficiant d'un stage dans le cadre d'un congé de formation. Pôle Emploi, si le stagiaire est demandeur d'emploi et effectue la formation dans ce contexte ; Tout autre organisme signataire d'une convention de formation au sens du Code du travail.

Article 15 : Procédure disciplinaire. En cas de mise en œuvre d'une procédure disciplinaire, il est procédé comme il est dit aux articles R6352-4 à R6352-8 du Code du Travail. Dans tous les cas, il est rappelé que le principe du contradictoire sera respecté par la direction et que le stagiaire concerné sera systématiquement mis en mesure de s'expliquer sur les faits qui lui sont reprochés avant toute sanction à l'occasion d'un entretien, et s'il le souhaite en étant assisté de toute personne de son choix.

Article 16 : Entrée en application. Le présent règlement intérieur entre en application à compter du : 09 mai 2019. Dernière mise à jour : 31/07/2020

La directrice