Formation obligatoire en hygiène alimentaire

adaptée à l'activité de restauration commerciale

14 heures **E-Learning** **350,00 € net**

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 oeuvre des principes d'hygiène) et obtenir l'attestation obligatoire 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 pour dispenser cette formation réglementaire.**

CERTISURE FORMATION

PUBLIC CONCERNÉ

Une personne dans l'effectif de la restauration commerciale doit avoir effectué cette formation réglementaire, pour tous les autres, voir notre formation HACCP.

PRÉ-REQUIS

- Lire et parler le français

DURÉE ET ORGANISATION

- 14H en E-learning (100% à distance)
- Entrée en formation à tout moment
- Accès pendant 15 jours 24h/24 et 7j/7

LIEU DE LA FORMATION

- A distance (E-Learning)
- Ou en centre à Pézenas (Hérault - 34)

TARIF

350,00 € Net de taxe
Plusieurs possibilités de financement

CONTACTS CERTISURE

Tél : 04.65.84.44.34
E-Mail : contact@certisure.com
Préinscription en ligne : Cliquez ici

PROGRAMME

1. Aliments et risques pour le consommateur

- **1.1.** Les dangers microbiens
- **1.1.1.** Microbiologie des aliments
- **1.1.2.** Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- **1.1.3.** Les moyens de maitrise des dangers microbiologiques
- **1.2.** Les autres dangers potentiels

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- **2.1.** Notions de déclaration, agréments…
- **2.2.** L'hygiène des denrées alimentaires

3. Le Plan de Maitrise Sanitaire

- **3.1.** Les BPH
- **3.2.** Les principes de l'HACCP

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation est dispensée sur notre plateforme E-Learning, 100% à distance. Vous avez accès pendant 15 jours aux cours pour les suivre à votre rythme. Vous profitez d'un parcours de vidéos et quiz interactifs, accessibles 24h/24 et 7j/7. Un suivi individualisé est mis en place par votre formateur (mail + téléphone). L'équipe pédagogique est en ligne et disponibles toute la semaine pour pouvoir répondre à vos questions par mail, forum ou téléphone.

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Formatrice diplômée BTS Hôtellerie-restauration avec + de 12 ans d'expérience en restauration. La partie réglementaire est assurée par un formateur juriste titulaire du Master en droit des affaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation suivie d'un quiz final et délivrance de l'attestation réglementaire en hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale.

N° ROFHYA d'organisme enregistré Hygiène Alimentaire : 760145232019