

PROGRAMME DE FORMATION

La formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Durée : 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Toute personne voulant ouvrir un restaurant commercial, libres services, restauration rapide.
- Toute personne souhaitant se mettre en conformité avec la réglementation en hygiène.

Prérequis

- En présentiel: Aucun
- En distanciel : connexion internet, PC ; Tablette ; Smartphone

Objectifs de la formation

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

Contenu de la formation

- **Aliments et risques pour le consommateur (5.00 heures)**
 - La microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques
 - Les autres dangers potentiels
- **Les fondamentaux de la réglementation communautaire (3.30 heures)**
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
 - L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - Les contrôles officiels
- **Le plan de maîtrise sanitaire (5.30 heures)**
 - Les BPH
 - Les principes de l'HACCP.
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

BNA FORMATION CONSEIL

Rue Boniface Pillah Neipal Bonfils, Bonfils
97122 BAIE MAHAULT
Email: bnaformation@gmail.com
Tel: +590691251229



Organisation de la formation

Délais et modalités d'accès

Prendre contact avec notre organisme par téléphone ou par mail

L'inscription est réputée acquise lorsque : Retour du devis signé avec bon pour accord

Le délai d'accès est de 48 heures à réception du devis validé

En visio via la plateforme Google Meet

En présentiel dans votre établissement

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

L'organisme de formation BNA FORMATION ET CONSEIL met en place des actions de formation directement au sein des entreprises.

De fait, si des personnes en situation de handicap souhaitent bénéficier de ces actions d'enseignement, l'employeur est tenu d'organiser l'accès à une salle adaptée pour la participation de la personne à la session de formation et de mettre à disposition les équipements nécessaires au déroulement de cette formation.

BNA FORMATION ET CONSEIL vérifie cette possible situation directement avec l'employeur du participant concerné.

Dans le cas d'une sollicitation directe par une personne en situation de handicap, il est possible de nous contacter pour que nous étudions les possibilités d'adaptations ou que nous orientions la personne vers un réseau de référent qui pourra prendre en charge cette demande.

Equipe pédagogique

[BAGEA Nesty](#)

Formateur spécialisé en hygiène alimentaire de restauration commerciale, collective et rapide

Référent handicap

Gérant de l'organisme de formation BNA FORMATION ET CONSEIL

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise en situation
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

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

- Feuilles de présence.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Attestation de formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation