



dfconseil

Damien FONTES

06 68 13 94 15

contact@dfconseilrestauration.fr



PROGRAMME

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNES EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

(À distance)

ANIME PAR :



M. Damien FONTES

Expert en gestion de centre de profit secteur restauration commerciale et collective

PUBLIC :

Toute personne en contact avec des denrées alimentaires

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

4 - 8

OBJECTIF GÉNÉRAL :

Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène en milieu alimentaire pour maîtriser les enjeux liés à ces pratiques.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Formation en hygiène alimentaire est à destination des établissements de restauration commerciale et collective. Cette formation répond au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 sur l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale et collective. Elle respecte le cahier des charges de la DRAFF.

PRÉREQUIS :

Maîtrise des savoir de base

CONTENU DU PROGRAMME :

Jour 1 3h30 de 9h00 à 12h30

Aliments et risques pour le consommateur :

- Origines des dangers connus et potentiels
- Outils et méthodes de mesure des dangers

Le Plan de Maîtrise Sanitaire – PMS :

- Définition du principe de la HACCP
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et opérationnelles (BPH & BPO)

Jour 2 3h30 de 9h00 à 12h30

La réglementation communautaire :

- La réglementation du paquet hygiène
- Les réglementations complémentaires
- Déclarations & démarches d'agrément
- Les contrôles & organismes officiels

Entreprendre, coopérer. Vivez l'expérience !

Elycoop - SCOP SA à capital variable - SIRET : 429 851 637 00034 - 429 851 637 RCS Lyon - APE :7022Z

Pôle Pixel - Bâtiment B - 26 Rue Emile Decorps 69100 VILLEURBANNE -04.72.81.96.01 - contact@elycoop-formation.fr - 04.72.81.95.84

Les actions de formation professionnelles continues sont exonérées de TVA – Organisme de formation enregistré n° 82 69 0684469

RIB –Crédit Coopératif 42559 – Guichet00011 – Compte21006660206 – Clé47

PGWDF_BPH_Online-Bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale et collective - page 1 sur 2





dfconseil

Damien FONTES

06 68 13 94 15

contact@dfconseilrestauration.fr



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation et équipée

Documents supports de formation projetés. Animation avec des outils digitaux type "Klaxoon Board, questions, Quiz et Sondages"

Exposés théoriques et exercices pratiques

Etude de cas concrets

Quiz en salle et temps de corrections

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION / CERTIFICATION FINALE :

Quiz d'entrée de suivi et de fin de formation

DURÉE : 2 dates - 7 heures

LIEUX DES SESSIONS :

France entière

ACCESSIBILITE :

Cette formation est ouverte à tous. Nous nous adaptons.

Personne en situation de handicap : Merci de nous contacter pour que nous puissions prendre en compte vos besoins particuliers.

COÛT :

Intra : Nous consulter

Inter : A partir de 220,00 € par participant

Entreprendre, coopérer. Vivez l'expérience !

Elycoop - SCOP SA à capital variable - SIRET : 429 851 637 00034 - 429 851 637 RCS Lyon - APE :7022Z

Pôle Pixel - Bâtiment B - 26 Rue Emile Decorps 69100 VILLEURBANNE -04.72.81.96.01 - contact@elycoop-formation.fr - 04.72.81.95.84

Les actions de formation professionnelles continues sont exonérées de TVA - Organisme de formation enregistré n° 82 69 0684469

RIB -Crédit Coopératif 42559 - Guichet00011 - Compte21006660206 - Clé47

PGWDF_BPH_Online-Bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale et collective - page 2 sur 2