



Proposition de modules de formations pour la restauration traditionnelle à distance E learning

FORMATION	DUREE	METIERS	TYPE	OBJECTIFS
Formation Hygiène certifiée Obligatoire	2 jours (14h)	Dirigent, Chef de cuisine, cuisinier	Formation 100 %E learning	Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
Formation hygiène Actualisation GBPH / PMS	1 jour (7h)	Dirigent, Chef de cuisine, cuisinier	Formation 100% E learning	Mise à jour et évaluations des connaissances du PMS ou GBPH Définir la fréquence de cette formation et les barèmes pour évaluations de types QCM, Vidéo interactive avec GBPH dédié...etc
Formation hygiène sur mesure (Plan de formation)	A définir	Dirigent, Chef de cuisine, cuisinier	Formation 100 % E learning	Plan de formation adapté au GBPH ou PMS de l'entreprise



CUISINE VIRTUELLE
FORMATION

Formation hygiène obligatoire 14h Restaurateurs

OBJECTIFS

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

NOR: AGRE1125108A Version consolidée au 26 juillet 2016

CONTENU

Référentiel de capacités :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner les (Dangers) risques physiques, chimiques et biologiques ;
- raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Chaque chapitre dispose d'une évaluation :

Réglementation, Microbiologie, Méthode dont "pré-requis et pré-requis opérationnels", 3 Ateliers des process : Définir les fréquences de nettoyage, Diagrammes de fabrication pour une "salade composée" & Analyse des dangers, Établir une mesure corrective, Evaluation de sa maîtrise avec Vadémécum DDPP.

Actualisation des connaissances du Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène

OBJECTIFS

- Rappel du GBPH
- Information sur l'évolution de la réglementation

CONTENU

- Rappel des grands principes de la formation 14h certifiée :
- 1) La microbiologie
- 2) La méthode HACCP
- 3) L'autorité de contrôle (Vadémécum DDPP)
- Reprise de toutes les évaluations (définir barème pour validation avec l'entreprise)

Formation sur mesure

OBJECTIFS

- A définir avec client

CONTENU

- A définir avec client