

FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

RS 5764



Avis à chaud des apprenants



Taux d'obtention



Nombre de participants



En présentiel

Cette formation vous permettra de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire pour votre restauration commerciale.

MODALITES ET DELAI D'ACCES

- ✓ Tarifs et renseignements : contact@aimr-ingenierie.fr / 09 80 80 80 59.
- ✓ Entrées/sorties permanentes.
- ✓ Inscription à la formation possible jusqu'à 3 semaines avant le début de celle-ci.
- ✓ Inscription validée après le retour du devis et de la convention

ACCESSIBILITE

- ✓ Nos locaux sont accessibles PMR.
 - ✓ Notre référent handicap, Barthélémy MARSALA (09 80 80 80 59) est disponible pour toute adaptation pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.
- Liste lieux et personnes ressources :
- <https://www.aimr-ingenierie.net/liste-lieux-et-personnes-ressources>

FORMATEUR

Barthélémy MARSALA, ingénieur Sécurité, titulaire d'un Master Prévention des Risques et Nuisances Technologiques et d'un master Hygiène des collectivités.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

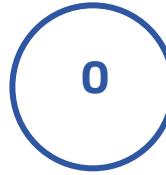
- ✓ Pédagogie participative favorisant les échanges entre les apprenants et le formateur.
- ✓ Alternance théorie/pratique (mises en situation, étude de cas concrets).
- ✓ Espace intranet dédié : partage des documents, quiz et tests en ligne.
- ✓ Documents supports projetés, livret de formation.

LIEUX ET DATES

- ✓ Dans votre entreprise sur demande.
- ✓ Dans nos locaux à l'ACPM (Marseille).
- ✓ Planning sur notre site : www.aimr-ingenierie.net



Nombre de stagiaires en 2022



Abandon

OBJECTIFS

- ✓ 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 (mise en place du PMS et méthode des 5 M)

PROGRAMME

- ✓ Aliments et risques pour le consommateur
- ✓ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- ✓ Le Plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- ✓ Mise en pratique sur les plans des locaux de travail de chaque apprenant.

MATERIEL

- ✓ Vidéo projecteur.
- ✓ Tableau blanc.
- ✓ Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration

VALIDATION DE LA FORMATION

- ✓ Evaluation continue des connaissances.
- ✓ QCM en fin de formation.
- ✓ Exercice pratique d'élaboration d'un arbre des causes.
- ✓ Délivrance d'une attestation de formation professionnelle.

PRE-REQUIS

- ✓ Tout public.
- ✓ Maîtrise de la langue française conseillée.