



Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale.

Actualisé le 23 Mai 2024.

Conformément à l'[article L. 6313-1 du code du travail](#), cette formation est caractérisée comme une action d'adaptation et développement des compétences.

PUBLIC CONCERNE : Personnels travaillant en restauration.

PRE-REQUIS : connaissance des savoirs de base (lire, écrire ou compter).

COMPETENCES EVALUEES : Pas d'évaluation.

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Convention prescripteur
- Si vous demandez le financement d'un tiers payant (AKTO Fafih, OPCOEP Actalians, ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

TYPE :

Intra/En présentiel/situation de travail : Après un diagnostic approfondi permettant au formateur de confirmer le projet, les attentes de l'entreprise et le niveau des participants, le formateur se déplace dans votre établissement.

Inter : Salle proposée par le client ou du centre de formation.

Pour toute type de formation **deux heures minimums par période de sept heures de mise en situation avec manipulation de matériel.**

FREQUENCE ET DUREE :

2 jours de 7 heures soit 14 heures

LIEU : Dans l'établissement du contractant ou salle réservée par lui-même Tarif : 490 €.

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté QHSE (*expériences en application dans le domaine de la restauration*). Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront précisés à l'établissement de la convention.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPLOYES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

1. Méthodes pédagogiques :

La méthode du centre est la méthode des cas, elle a pour but de permettre aux participants d'appliquer l'enseignement reçu via des exercices fictifs et d'acquérir les principes de bonnes pratiques d'hygiène.

2. Outils pédagogiques : Les supports de cours seront transmis en version papiers ou numériques, ils seront adaptés par le formateur afin de répondre aux différents profils des participants et leur permettre ainsi de se les approprier.

3. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur « étude de cas, Quiz, QCM... » qui sera corrigée et appréciée et permettra la délivrance de l'attestation certifiée DRIAIF (20% étant le seuil acceptable de mauvaises réponses). Dans le mois suivant la formation, il sera transmis au candidat, en échec, des éléments sur des points ciblés et proposés une seconde évaluation afin d'obtenir l'attestation certifiée DRIAIF.

SANCTION : Attestation d'assiduité à la formation, délivrée en fin de stage, certifiée DRIAIF (voir conditions – modalités de contrôle)

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

Débouchés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les 3 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé.

Objectifs et compétences visées :

Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client ; 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 paquet hygiène ; Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale ; Connaître les aliments et risques pour le consommateur ; Maîtriser les dangers microbiologiques ; Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire ; Prévoir et assurer les mesures de vérification ; Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.



HACCP en crèche : formation à l'hygiène alimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments donnés aux enfants

PUBLIC CONCERNE : Tous manipulateurs de denrées alimentaires et micro-crèche, crèche et multi-accueil.

PRE-REQUIS : connaissance des savoirs de base (lire, écrire ou compter).

COMPETENCES EVALUEES : Pas d'évaluation.

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Convention prescripteur
- Si vous demandez le financement d'un tiers payant (AKTO Fafih, OPCOEP Actalians, ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

TYPE :

Intra/En présentiel/situation de travail : Après un diagnostic approfondi permettant au formateur de confirmer le projet, les attentes de l'entreprise et le niveau des participants, le formateur se déplace dans votre établissement.

Inter : Salle proposée par le client ou du centre de formation.

FREQUENCE ET DUREE :

1 jour soit 7 heures

LIEU : Dans l'établissement du contractant ou salle réservée par lui-même Tarif : 490 €.

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté QHSE (*expériences en application dans le domaine de la restauration*). Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront précisés à l'établissement de la convention.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPLOYES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

4. Méthodes pédagogiques :

La méthode du centre est la méthode des cas, elle a pour but de permettre aux participants d'appliquer l'enseignement reçu via des exercices fictifs et d'acquiescer les principes de bonnes pratiques d'hygiène.

5. **Outils pédagogiques :** Les supports de cours seront transmis en version papiers ou numériques, ils seront adaptés par le formateur afin de répondre aux différents profils des participants et leur permettre ainsi de se les approprier.

6. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur « étude de cas, Quizz, QCM... » qui sera corrigée et appréciée et permettra la délivrance d'une attestation.

SANCTION : Attestation d'assiduité à la formation, délivrée en fin de stage.

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Équivalence passerelle : non

Débouchés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les 3 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé.

Objectifs et compétences visées :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire dans le milieu de la petite enfance
- Identifier les principaux dangers alimentaires en crèche ou micro-crèche
- Connaître les règles d'hygiène essentielles en restauration collective
- Connaître les moyens de maîtrise
- Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service
- Découvrir la méthode HACCP en cuisine collective
- Suivre et appliquer la méthode dans l'établissement



Formation ALLERGENES : MAITRISE ET PREVENTION

PUBLIC VISE : professionnels évoluant dans les métiers de bouche et autres publics

PRE-REQUIS : connaissance des savoirs de base (lire, écrire ou compter).

COMPETENCES EVALUEES : Pas d'évaluation.

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Informations participants
- Convention prescripteur
- Le délai d'accès est d'environ deux mois (possibilité intervention immédiate)
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

DUREE : 1 Jour/7 heures

TYPE et TARIF :

Intra/En présentiel/situation de travail :

Nous contacter

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté QHSE. Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) sont précisés dans la convention.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPOSES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

1. Méthode pédagogique :

Cette méthode des cas sur exercices réels a pour but de permettre aux participants d'appliquer immédiatement l'enseignement reçu. Cette méthode de nature hétérogène, peut être décrite comme une alternance, répétée autant de fois que nécessaire. La pluralité des mises en situation permet au formateur de conduire son intervention en conjuguant les apports théoriques et pratiques adaptés. Il engage également, les participants à des périodes réflexives (auto évaluation), leur permettant de mettre en application les nouveaux savoirs à la réalisation de tâches précises, actées par des évaluations formatives.

2. Outils pédagogiques :

Les supports de cours sont en format papier ou numérique, ils sont adaptés par le formateur afin de permettre à l'apprenant de se les approprier.

3. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur « Etude de cas, Quizz, QCM... » qui sera corrigée et appréciée.

SANCTION : Attestation d'assiduité à la formation, délivrée en fin de stage

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

Debouchés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les trois mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

OBJECTIF ET COMPETENCES VISEES

Connaissance des allergènes et de la réglementation liée.

Être capable d'identifier et de prévenir les risques d'allergies alimentaires.



Formation TECHNIQUES DE VENTE EN BOUTIQUE

PUBLIC VISE : Vendeur, responsable en vente, reconversion pro.

PRE – REQUIS : Maîtriser les savoirs de base : lire, écrire et compter.

COMPETENCES EVALUEES : Pas d'évaluation.

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Informations participants
- Convention prescripteur
- Le délai d'accès est d'environ deux mois (possibilité intervention immédiate)
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

DUREE : 6 jours - 42 heures

TYPE et TARIF :

Intra/En présentiel/situation de travail :

Nous contacter

ANIMATEUR : Spécialisé dans son domaine de compétence.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPOSES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

1. Méthode pédagogique :

Cette méthode des cas sur exercices réels a pour but de permettre aux participants d'appliquer immédiatement l'enseignement reçu. Cette méthode de nature hétérogène, peut être décrite comme une alternance, répétée autant de fois que nécessaire. La pluralité des mises en situation permet au formateur de conduire son intervention en conjuguant les apports théoriques et pratiques adaptés. Il engage également, les participants à des périodes réflexives (auto évaluation), leur permettant de mettre en application les nouveaux savoirs à la réalisation de tâches précises, actées par des évaluations formatives.

2. Outils pédagogiques : Les supports de cours sont en format papier ou numérique, ils sont adaptés par le formateur afin de permettre à l'apprenant de se les approprier.

3. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur
« Etude de cas, Quizz, QCM... » qui sera corrigée et appréciée.

SANCTION : Attestation d'assiduité à la formation, délivrée en fin de stage

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

Deboutés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les trois mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

VOTRE OBJECTIF

Accueillir, orienter la vente, susciter le désir, fidéliser le client.



Formation

ANGLAIS DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL.

Développer vos connaissances ou trouver un emploi où la maîtrise de la langue est requise.

Public visé par la certification : professionnels ou futurs professionnels

Prérequis selon le niveau visé :

- A1 – sans niveau spécifique ;
- A2 – niveau A1 ;
- B1 – niveau A2 ;
- B2 – niveau B1 ;
- C1 – niveau B2 ;
- C2 – niveau C1.

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Contrat ou convention prescripteur
- Un test de positionnement d'une heure avec indication du score par compétence
- Auto financement, le délai de démarrage de la formation est de 15 jours
- Si vous demandez le financement (CPF, OPCO, POLE EMPLOI ou autres tiers financeurs), prévoir un délai de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation.
- Les conditions d'accueil et d'accès du public en situation de handicap seront traités au cas par cas.

Effectif : Intra entreprise entre 3 et 5 participants (Session de 3 heures)

Inter entreprise entre 6 et 15 participants (Session 7 heures)

A distance 3 à 25 participants (Session de 2 heures deux fois par semaine)

Durée : 100 heures **Fréquence variable**

Type : En présentiel (en intra entreprise, en inter-entreprises) ou à distance.

Dates : Entre le 19 Juin et le 22 décembre 2023

Nombre de session par an : 26

Lieu : Selon le cas.

Tarif net : 3 000 € par participant

FORMATEUR : Confirmé et expérimenté . Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront précisés à l'établissement de la convention.

CERTIFICATION :

La certification avec le score officiel sur parchemin sera délivrée, par compétence, à partir du niveau A2.

Pour les candidats n'atteignant pas le niveau seuil A2, une simple attestation de participation, sans score, sera délivrée.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

SUPPORTS PEDAGOGIQUE : Manuels, fiches, ordinateur, accès internet.

METHODES PEDAGOGIQUES :

Au travers d'activités riches et variées comme jeux de rôle, exercices d'écoute

A l'orale : Travail intensif sur la communication par des dialogues, discours, questions/réponses



A l'écrit : Etude des structures, vocabulaire et lecture.

MODALITES DE CONTROLE

QCM, Mises en situations professionnelles

Validité permanente : oui

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

Débouchés : Adaptation des compétences

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les 3 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

OBJECTIFS :

- Acquérir les compétences linguistiques professionnelles permettant de travailler dans les domaines de la vente, l'accueil, l'hôtellerie-restauration-tourisme, ...
- Obtenir une certification.

COMPETENCES VISEES :

1. Ecouter et comprendre une gamme variée d'affirmations, d'interrogations, de conversations brèves et de courtes allocutions enregistrées en anglais afin de collecter et sélectionner les informations pertinentes pour répondre à des questions qui permettent d'apprécier le degré de compréhension de la langue anglaise nécessaires au travail pour des utilisateurs non natifs
2. Lire, comprendre et analyser différents types de documents rédigés en anglais afin de sélectionner les informations pertinentes pour répondre à des questions qui permettent d'apprécier le degré de compréhension de la langue anglaise nécessaires au travail pour des utilisateurs non natifs
3. Rédiger des documents en anglais en mobilisant des structures grammaticales et un vocabulaire adapté afin d'apprécier les aptitudes écrites à diffuser des informations, poser des questions, donner des instructions nécessaires dans un contexte professionnel pour des rédacteurs non natifs
4. Communiquer en anglais afin d'apprécier les aptitudes à conduire des échanges et interagir dans un contexte professionnel pour des locuteurs non natifs.