



Formation Hygiène - HACCP
obligatoire en restauration
commerciale

➡ **Durée : 2 jours**

**HORAIRES DE FORMATION : Le lundi et mardi: de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h et le mercredi de 9h à 13h.
Le certificat de votre formation agréée par l'état vous sera remis immédiatement en fin de session.**

➡ Dès réception de votre inscription, vous recevrez par mail confirmation de votre inscription ainsi qu'un récapitulatif avec l'adresse du centre et le programme.

TROUVER UNE FORMATION HYGIÈNE HACCP DANS MA RÉGION

INSCRIPTION

SYFAGROUP est aussi inscrit auprès des sièges régionaux de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) pour toutes les régions de France ainsi que les Départements et Territoires d'Outremer.

Qui doit passer la formation Hygiène HACCP ?

Tous les professionnels de la restauration commerciale ont l'obligation de se former en hygiène alimentaire depuis le 1er octobre 2012.

Liste des établissements concernés par cette obligation de formation :

- Etablissements de restauration traditionnelle avec service à table
- Cafétérias et libres-service
- Sandwicheries
- Salons de thé
- Traiteurs
- Tables d'hôtes
- Fermes auberges
- Food trucks, véhicules boutiques et installations saisonnières
- Associations préparant des repas
- Bars et restaurants embarqués sur tous moyens de transport

Cette formation dure 14 heures sur 2 jours consécutifs. A l'issue de cette formation, le stagiaire reçoit l'attestation réglementaire à présenter en cas de contrôle et un support de cours.

Programme de la formation

www.syfagroup.com

Selon l'Annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011
Décret du 1er octobre 2012
Secteur restauration commerciale
1 - Objectifs et méthodes

2 - Référentiel de capacités

- 1 - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
 - 2 - Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
 - 3 - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
-

3 - Référentiel de formation, savoirs associés

- 1 - Aliments et risques pour le consommateur
 - 2 - Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
 - 3 - Le plan de maîtrise sanitaire. Synthèse, Conclusion.
-

Evaluation des connaissances.

Remise immédiate du certificat et du support de cours à la fin de la formation.

Encadrement: Formateurs spécialisés dans les secteurs de l'hygiène alimentaire et de la réglementation sur la restauration commerciale.

Moyens Pédagogiques

Enseignement théorique et pédagogie participative avec exercices et études de cas dirigés pour permettre une étude concrète et pratique des points étudiés.

Adaptation du cours à la problématique des stagiaires.

Remise de l'attestation réglementaire exigible en cas de contrôle

Remise d'un support de cours comprenant tous les documents et fiches de suivi HACCP

Direction Pédagogique

La formation est supervisée par un ingénieur consultant permanent en agroalimentaire (E.N.S.I.A./ Agro Tech PARIS) Chargé de cours à l'Université de Cergy Pontoise.

Auditeur interne ISO 9001 (Afnor 2003- Socotec 2013)

Normes ISO 14001 et ISO 18001 (Afnor 2000 et 2002).

Pré-requis :

> Aucuns prérequis.

Durée :

2 journées consécutives de 7 heures soit un total de 14 heures

JE CHERCHE UNE DATE DANS MA RÉGION

INSCRIPTION



SYFAGROUP
FORMATION C.H.R.