



CATALOGUE DES FORMATIONS

NOTRE OFFRE DE FORMATION

1 - FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale **14 heures**

Maitriser les normes et les bonnes pratiques pour assurer la sécurité alimentaire. Il s'agit d'une formation initiale.

PUBLIC CONCERNE :

A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

2 - FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale **7 heures Version mise à jour**

Il s'agit d'une formation de remise à niveau.

PUBLIC CONCERNE :

Les établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doivent apporter une sensibilisation à l'hygiène de leur personnel et maintenir leurs compétences et aptitudes en matière d'hygiène.

3 – FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE Bonnes Pratiques Adaptée travailleurs handicapés (14h ou 7h)

PUBLIC CONCERNE :

Travailleurs Handicapés en milieu adapté ou ordinaire, dans un établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) ou un ESAT.

Organisme de formation spécialisé dans la formation continue et le développement des compétences des professionnels et des Equipes pluri professionnels.

A travers **des formations conçues sur mesure** et réalisées en format présentiel et distanciel, en inter ou en intra, nous accompagnons chaque structure – chaque équipe – chaque personne, à partir et avec sa réalité professionnelle.

Créateurs de formation, nous élaborons chaque projet de formation sur mesure en fonction de vos besoins et à partir des spécificités de votre contexte professionnel.

Nous travaillons régulièrement à faire progresser nos pratiques professionnelles à travers la démarche qualité suivante :

Auto Evaluation à l'issue de chaque action réalisée
Audit interne de l'Ingénierie de formation par des Enquêtes de satisfaction
Accompagnement des situations pédagogiques complexes
Analyse des retours Qualité
Evaluation de la qualité des prestations fournies
Formation interne de formateur.

Notre démarche et nos valeurs pédagogiques :

L'apprentissage pratico pratique basé sur l'expérience : se former en agissant,
L'accompagnement, la démarche réflexive, la valorisation,
Permettre à chacun d'être acteur de sa formation.



Agréments :

N° d'agrément DRAAF NOUVELLE AQUITAINE
75 03 08 04 2022
Organisme datacocké Id DD 0013633
Certifié Qualiopi AC-REF-003-02*n°320173

4 - FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE
Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
Management et encadrement de la démarche qualité

14 heures

PUBLIC CONCERNE :

Manager, personnel encadrant : en charge du respect des consignes sachant que à compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

5- FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE
Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
Analyse des pratiques professionnelles en situation de travail

14 heures

PUBLIC CONCERNE :

Professionnels en zone production (plonge, cuisine, service...). Les personnels CHR œuvrant en cuisine et en salle, de la réception des marchandises au service du client. L'Analyse des Pratiques Professionnelles est un outil qui s'appuie sur la mise en valeur des compétences et l'expérience d'une personne ou d'une équipe.



OBJECTIF de la formation n°4 :

A l'issue de cette formation, les participants seront capables et auront les compétences pour :

Mieux comprendre la démarche qualité de l'entreprise et ses enjeux dans la maîtrise de l'hygiène alimentaire.

Mieux se l'approprier au quotidien comme un outil indispensable à l'obtention de la sécurité alimentaire dans le cadre de leur mission de contrôle.

Faciliter son intégration dans une démarche sécuritaire collective, source de progrès et indispensable au maintien de l'image de l'entreprise et de sa pérennité.

Contrôler la traçabilité en lien avec la bonne tenue des enregistrements en abordant la notion de responsabilité des équipes.

• Aptitudes : Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Communiquer avec les équipes et mener un entretien de recadrage

OBJECTIF de la formation n°5 :

A l'issue de cette formation, les participants seront capables et auront les compétences pour :

Favoriser la cohérence et l'harmonisation des pratiques d'une équipe au regard de la réglementation hygiène.

Construire de nouveaux modes d'organisation afin d'optimiser la production en utilisant le GBPH Restaurateur.

Inscrire la démarche qualité de l'établissement dans l'accompagnement du quotidien ainsi que la méthodologie d'analyse de situations et le respect des process.

• Aptitudes : Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Dépasser un simple savoir-faire non réfléchi, purement opératoire, presque mécanique, pour accéder à un savoir-faire qui lui est réfléchi, conceptualisé, appuyé sur la théorie.

CATALOGUE DES FORMATIONS

Version 7 – Date mise à jour : 17/03/2024 – Ref : 1-4

<p style="text-align: center;">6- LA MISE EN PLACE DU PMS Des bonnes pratiques au système documentaire 7 heures</p> <p>PUBLIC CONCERNE : Restaurateur exploitant, Chef de cuisine, Directeur d'exploitation, Responsable qualité, Référent HACCP.</p> <p style="text-align: center;">∞</p> <p><i>Nos programmes peuvent être adaptés au besoin du client, en durée et en contenu : Tarif sur devis</i> <i>Délai d'accès à ces formations : sur demande à partir de 3 stagiaires</i> <i>Accessibilité PMR : En fonction du lieu d'accueil de nos sessions – plus de renseignement sur demande</i></p>	<p>OBJECTIF de la formation n°6 : A l'issue de cette formation, les participants seront capables et auront les compétences pour :</p> <ul style="list-style-type: none">-Mettre en place le Plan de Maitrise Sanitaire propre à leur établissement.-Vérifier le système mis en place.-Former/informer son personnel.-Mener des actions de correction.
--	---

Fiches programme jointes ou à télécharger sur le site