

IDENTIFICATION	<b>HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE</b>
<b>OBJECTIFS</b>	<p>À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître la réglementation en vigueur applicable à son activité</li> <li>• Maîtriser les principes de la méthode HACCP</li> <li>• Savoir élaborer les documents associés</li> <li>• Assurer le suivi de son système HACCP.</li> </ul>
<b>PUBLIC</b>	Artisans, Salariés, chefs d'entreprises demandeurs d'emploi
<b>PREREQUIS</b>	Avoir une activité alimentaire ou en cours de création.
<b>MODALITE D'ACCES</b>	Test de positionnement et/ou entretien individuel.
<b>DELAIS D'ACCES</b>	1 mois avant entrée en formation. Une convocation vous sera envoyée au plus tard 1 semaine avant le début du stage.
<b>DUREE</b>	14h00 (9h-12h/13h30-17h30)
<b>TARIF</b>	420 € + 50€ de frais inscriptions.
<b>CONTENU</b>	<p>Jour 1 Matin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglementation en vigueur :</li> <li>• Le « Paquet hygiène »</li> <li>• Le guide de bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>• Les arrêtés nationaux</li> <li>• Les bonnes pratiques d'hygiène :</li> <li>• Les 5 M</li> <li>• Les locaux</li> <li>• Les équipements et matériels</li> <li>• Le personnel</li> <li>• Les matières premières</li> <li>• Les méthodes de travail</li> <li>• Les différentes liaisons</li> <li>• Le nettoyage et la désinfection</li> <li>• Le plan de lutte contre les nuisibles</li> </ul> <p>Après midi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La méthode H.A.C.C.P.</li> <li>• Définitions et principes</li> <li>• L'analyse des dangers</li> <li>• Les diagrammes de fabrication ou de fonctionnement d'un laboratoire/cuisine (en fonction de la taille de l'établissement)</li> <li>• Les points critiques pour la maîtrise</li> </ul> <p>Jour 2 Matin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les autos contrôles et la traçabilité</li> <li>• Les autos contrôles</li> <li>• La traçabilité</li> <li>• L'évaluation</li> </ul> <p>Après midi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Evaluation</li> <li>• Les outils</li> <li>• Exploitation des résultats</li> <li>• La documentation</li> <li>• Les documents obligatoires</li> <li>• Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : Présentation et analyse d'un sommaire type</li> <li>• Gestion documentaire</li> </ul>
<b>NOM DU FORMATEUR</b>	Martine GOUT, consultante et formatrice, IRCF
<b>MOYENS PEDAGOGIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moyens matériels : salle de cours, vidéo projecteur, TBI.</li> <li>• Moyens pédagogiques : Alternance de cours théorique et d'atelier pratique. Chaque stagiaire recevra un support papier reprenant tous les thèmes abordés. Tous les outils informatiques présentés seront remis par mail aux stagiaires.</li> </ul>

<b>EVALUATION</b>	Questionnaire à chaud et questionnaire à froid.
<b>ATTESTATION DE COMPETENCE ET D'ASSUIDUITE</b>	Remise en fin de formation.
<b>POURSUITE DE PARCOURS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parcours créateur pour création entreprise</li> <li>• Formation étiquetage des produits alimentaires</li> <li>• Formation technique « Les desserts en restauration »</li> </ul>
<b>LIEU</b>	Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
<b>ACCESSIBILITE</b>	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat accueille les personnes en situation de handicap.
<b>CONTACT</b>	Nabila BOUADLA, Service Formation, 05 34 09 88 04, <a href="mailto:n.bouadla@cma-ariege.fr">n.bouadla@cma-ariege.fr</a>