



La formation **Référent Hygiène** permet d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de la restauration commerciale dans les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation du décret n°2011-731 du 24 juin 2011.

PROGRAMME

Introduction aux notions essentielles en matière d'hygiène alimentaire

Les risques liés aux aliments en restauration commerciale

La réglementation en vigueur dans le cadre de la restauration commerciale

Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale

Les moyens de maîtrise et plans de nettoyage et de désinfection

L'alerte sanitaire et les autocontrôles des produits et surfaces

OBJECTIFS

- Être capable de mettre en oeuvre les principes de réglementation en matière d'hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Être capable de connaître et d'analyser les différents risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Être capable de mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale dans le cadre de l'activité alimentaires

PRÉREQUIS

- Savoir lire et écrire en français

ORGANISATION

Horaires : 08h30 - 12h00 / 13h30 - 17h30

Lieu : 9 quai de Rotterdam 68110 ILLZACH ou à définir

Durée : 2 jours - 14 heures

Alternance : alternance entre cours théoriques et pratiques en présentiel

Pédagogie : apports théoriques et pratiques, mises en situation

Modalités d'évaluation : écrit

Moyens : salles de cours, local repas, parking

Inscription : dossier de candidature à remplir

Modalités d'accès : accessible aux personnes en situation de handicap

SUITE DE PARCOURS

Métiers visés : Métiers liés aux établissements de la restauration commerciale.

Poursuites d'études : Formation réglementaire et obligatoire à destination d'un professionnel de la restauration commerciale par établissement.

TARIF

À partir de 330€ par jour et par personne.