

Formation express pour vous sensibiliser sur les normes sanitaires et alimentaires.

SE FORMER A L'HYGIENE ALIMENTAIRE 1 JOUR

FORMATIONS HCR

Proximité et disponibilité
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

☎ 03 21 01 36 12

✉ contact@essentielformation.com

20 ANS
2002
2022
ESSENTIEL FORMATION

• Depuis 2002

Spécialiste à 100% de la formation dans les métiers HCR

- Plus de 2900 clients actuels
+ de 6600 participants
+ de 46200 heures de formations

★★★★★ En 2021
98 % de satisfaction

• Et en bonus,

Gagnez du temps
Confiez-nous l'administratif !

1 jour, soit 7 heures

Toujours proche de vous OU chez vous !

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !



Public

Salariés et dirigeants des entreprises du secteur Hôtel, Café et Restaurant.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à tous. Si vous êtes en situation de handicap ou dans une situation nécessitant une adaptation, consultez nous.



Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain, en parfaite adéquation avec votre réalité professionnelle

Retrouvez vos programmes sur : www.essentielformation.com/programmes-HCR

“

Comment avons-nous pu nous passer de ces connaissances... 6 mois de gagnés dans nos pratiques !

”





NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Un document intitulé « attentes individuelles » est envoyé à l'attention du prescripteur et transmis au bénéficiaire. Ce document complété par le bénéficiaire est à nous retourner par mail avant le début de la formation.

L'objectif est de nous assurer du positionnement du bénéficiaire et ainsi vérifier que ses attentes sont en adéquation avec le programme de la formation souhaitée.



MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **visioconférence** ou en **présentiel** (en fonction du thème et du choix des bénéficiaires).

- Pour les personnes suivant la formation en visioconférence, elles pourront se connecter via l'outil ZOOM et rejoindre le groupe à partir de la convocation qu'elles auront préalablement reçue par courriel comportant les références de la session de formation. Cette convocation sera accompagnée du programme pédagogique.
- La formation en **présentiel** se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émargement individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- **Sensibilisation** à l'Hygiène Alimentaire.
- **Reprendre** les dispositions en matière d'hygiène selon la nouvelle réglementation.
- **Apprendre et mettre en place** au quotidien les règles d'hygiène
- **Connaître** les bases de la microbiologie.
- **Evaluer** les risques à chaque étape de la production et mettre en place les points critiques, mettre en place les autocontrôles et corriger les écarts.
- **Faire** de la méthode et la nouvelle réglementation un nouvel état d'esprit.
- **Intégrer** l'hygiène dans la qualité globale de l'entreprise. Viser le zéro défaut en adoptant les bonnes méthodes.
- **Comprendre** la méthode et être capable de mettre en place une organisation structurée de maîtrise des risques alimentaires.
- **Définir** avec l'ensemble de l'équipe les process adaptés pour maîtriser les risques et corriger les erreurs (Hygiène de l'opérateur, contrôle à réception, rangement rationnel des enceintes froides, traçabilité exemplaire, méthodes validées, utilisation des machines-outils, nettoyage et désinfection)
- **Traduire** les changements dans son travail et adopter de nouveaux comportements.
- **Prendre conscience** du rôle de chacun dans le processus de qualité microbiologique, nourrir le PMS avec l'appui de tous.
- **Mettre en commun** les connaissances pour tendre vers une maîtrise totale des risques





PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

LE POINT DE VUE REGLEMENTAIRE

- « Le paquet hygiène », les notes de service de la DGAL / Les autorités de surveillance de la sécurité alimentaire

L'HYGIENE ALIMENTAIRE

- Les règles d'or à respecter :
- Pour le personnel / Pour les aliments / Pour le matériel et les locaux

GENERALITES SUR L'H.A.C.C.P

- Fixer des limites tolérables
- Mettre en place un système de surveillance
- S'imposer des actions correctives
- Prévoir des outils d'auto contrôle / Archiver et garder des traces
- Utilisation du guide de bonnes pratiques « restaurateur »

LA TRACABILITE

- Les obligations des restaurateurs en matière de traçabilité interne
- Adaptation pratique de la méthode dans les différents secteurs :
- Secteur approvisionnement et pré traitement / Secteur production (chaudes et froides) / Secteur distribution (salle à manger et plonge)
- Sensibiliser, informer l'ensemble l'équipe
- Apprendre à élaborer des documents à partir du schéma de base.



MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur. Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

 06 88 84 26 14  orlanemercher@essentielformation.com



MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un chat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

« Toujours proche de vous OU chez vous ! »



SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.



ORGANISATIONS ET TARIFS

Horaires de formation : 7h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15.
Dédution faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

Formation en INTER (regroupant différentes entreprises)
300 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

Formation en INTRA (Chez vous, rien que pour votre équipe)
pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1400 euros nets de taxes par jour par groupe.

Vous souhaitez un financement ?

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !

Proximité et disponibilité.

Notre équipe intervient partout en France.

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

 03 21 01 36 12

 contact@essentielformation.com

www.essentielformation.com

