

LMA est un organisme de formation spécialisé dans les métiers du commerce et de la grande distribution



Équipe pédagogique

Formateur spécialisé en hygiène alimentaire (H/F)



Diplôme/Validation

Délivrance d'une attestation individuelle de formation



Durée

2 jours



Calendrier

14 heures



Conditions d'accès

Accès à cette formation à l'initiative d'une entreprise pour ses salariés, d'un financeur, d'un particulier à son propre compte

Délai d'accès

15 jours avant la date de démarrage

Prérequis

Savoir lire, écrire et compter



Tarif

Devis sur demande

Financement

OPCO



Lieu de formation

LM Académie
ZI N° 3 - 29 Avenue Charles Isautier
97410 Saint Pierre

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Objectifs

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

Programme

Les aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- Les autres dangers potentiels

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Les notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Public

- Personnel des établissements de restauration commerciale

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Un accompagnement spécifique sera recherché avec l'Agefiph pour mettre en place des moyens de compensation.

Méthodes mobilisées

Apprentissage en pédagogie active. Cette formation en présentiel alterne des apports théoriques et pratiques

Modalités d'évaluation

- Évaluation continue en centre de formation : étude de cas concrets et mises en pratiques, QCM d'évaluation des acquis en fin de formation
- Remise d'un livret pédagogique au stagiaire
- Remise de l'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, si les acquis sont validés
- Questionnaire de satisfaction à chaud

Recyclage (durée : 1 jour)

Un recyclage est recommandé tous les 3 ans. Pour une pratique occasionnelle ou exceptionnelle, il peut être ramené à 2 ans (durées recommandées dans la norme NFC 18-510)

Contact

Marie Stéphanie Leveur
Référente pédagogique handicap et mobilité
contact@lmacademie.re
0262 860 218 • 0693 330 896



www.lmacademie.re

9 Rue Pierre Kichenapanaidou - ZA Vadivel Vayaboury - 97410 Saint Pierre
NDA : 98973060297 (Préfecture de la Réunion) - N°UAI : 9741843K

