



Pour une identification des besoins, merci de
Contacter le référent
Pédagogique.



Programme de la **Formation E-LEARNING** **HACCP** **Hygiène alimentaire dans la restauration commerciale**

Conformément aux obligations demandées à l'article L 6353-1 du code du travail.
Notre programme est téléchargeable et mis à jour sur notre site www.formationconcept.com ou sur
demande lors de l'établissement de votre devis de formation.

- 1/ Envoi par courriel du login et mot de passe individuel stagiaire
- 2/Envoi par courriel définition des attentes stagiaires
- 3/Présentation de la formation

Objectifs :

- Mettre en place les moyens et les procédures de validation de la démarche HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Connaître les bases en microbiologie
- Comprendre et prévenir les contaminations et leurs conséquences

Public visé :

Tous les professionnels qui exercent ou qui souhaitent exercer une activité de restauration commerciale, restauration rapide, cafétéria, food trucks, snacks

Les professions comme les commerçants (épiciers, bouchers, traiteurs, charcutiers, traiteurs, boulangers, bars, restaurant ...) qui s'approvisionnent avec leur propre véhicule, les producteurs qui vont vendre leurs produits sur les marchés, les entreprises de restauration collective ou à domicile...

Transporteurs d'aliments (véhicules particuliers à usage professionnel, camionnettes, fourgons et fourgonnettes, camions, remorques et semi-remorques, points de vente automobiles (camions-magasins),

Réglementation vise l'ensemble des denrées, boissons ou produits destinée à l'alimentation humaine, périssables ou non, en vrac ou conditionnées, qu'ils soient ou non d'origine animale.

Formation Concept 31 Rue Claude François 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email : serviceformationconcept@gmail.com Web: www.formationconcept.com

Siret : 48102594800045 N°OF : 91340731834



Toutes les personnes effectuant des manipulations entrant en contact avec des denrées alimentaires (Restaurateurs, Restaurants collectifs, ventes à emporter, livraisons à domicile.)
L'Arrêté Ministériel du 9 mai 1995 régleme strictement l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs. Tout responsable d'établissement est tenu de veiller à ce que les procédures de sécurité alimentaire appropriées soient établies, mises en œuvre et mises à jour dans le cadre d'une procédure dite HACCP.

Pré-requis :

- Aucun

Moyens pédagogiques :

- Modalité e-learning, avec des vidéos interactives
- Exposés théoriques
- Mémento de formation

Pièces à fournir :

Vous devrez fournir les documents suivants pour valider votre inscription :

- DEVIS SIGNE ET/OU CONVENTION SIGNEE
- EVENTUELLEMENT ACCORD DE PRISE EN CHARGE OPCO
- REGLEMENT de la formation (pour les particuliers ou entreprises sans prise en charge OPCO)

Programme
<ul style="list-style-type: none">○ Pourquoi cette formation ?○ Le paquet hygiène○ Les aliments○ Le personnel○ L'organisation○ Les équipements et les locaux○ Quiz de 20 questions

Méthode :

- Vidéo interactives e-learning plateforme Learning Management System
- QUIZZ

**Moyens :**

- Modalité e-learning avec des vidéos interactives
- Exposés théoriques

Lieu :

En e-learning

Evaluation spécifique validation :

- A l'issue de la formation, Formation Concept délivre au stagiaire une attestation de formation mentionnant les objectifs de la formation, la nature et la durée de l'action de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.
- DELIVRANCE DE L'ATTESTATION DE FIN DE FORMATION

4/Evaluation des stagiaires (par qcm)

5/Rendu des résultats d'évaluation

6/Evaluation à chaud de la formation par le stagiaire

7/ Prise de contact pour traitement des écarts

8/ Délivrance du diplôme sous 72 heures

Accessibilité Personnes Handicapées :

Pour une identification des besoins, merci de contacter le référent pédagogique

Formation Concept 31 Rue Claude François 34080 Montpellier

Port : **06.24.94.56.40** ou 04.67.75.09.41

Email : serviceformationconcept@gmail.com Web: www.formationconcept.com

Siret : 48102594800045 N°OF : 91340731834