

Tous nos conseillers sont des professionnels de la formation, dédiés à 100% à IFCDIS.

Ils vous accompagnent sur l'ensemble de votre processus de recherche, d'inscription et de financement de votre formation.



La formation

Vous serez capable de :

- ✓ Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- ✓ Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- ✓ Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- ✓ Connaître le paquet hygiène et la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- ✓ Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- ✓ Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- ✓ Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées

Contenu

- ✓ Les différents dangers
- ✓ Les dangers biologiques, y compris parasites
- ✓ Les mesures de maîtrise des dangers
- ✓ Notions de déclaration, agrément
- ✓ 'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)
- ✓ Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- ✓ Les contrôles officiels
- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ Les principes de l'HACCP
- ✓ La traçabilité



Scanner ce QR code pour
obtenir plus de détails sur
le contenu de la formation

CO 06 DOC 04 L

Intéressé•e ? Contactez-nous !

05 62 14 45 67 | contact@ifcdis.fr | ifcdis.fr



À qui s'adresse la formation ?

Formation obligatoire pour au moins un des membres de tout établissement de restauration commerciale dont aucun membre du personnel ne détient de certification adaptée à l'activité de restauration commerciale

Ouverte aux personnes en situation de handicap

PRÉREQUIS

Maîtriser les savoirs de base

CERTIFICATIONS

Attestation de fin de formation

Détails pratiques

LIEU

En présentiel

DURÉE

14 heures

DÉMARRAGE

Commencez votre formation à tout moment de l'année

Financement

OPÉRATEURS DE COMPÉTENCES

Plan de développement des compétences

Pour les entreprises de moins de 50 salariés.

Financement possible en fonction de la branche professionnelle qui fixe les critères de prise en charge

FINANCEMENT PERSONNEL

Sur devis

Modalités

PÉDAGOGIQUES

La formation alterne apports théoriques et mises en situation pratiques

TECHNIQUES

Support de formation

ÉVALUATIONS

Évaluation du déroulement de l'action
Évaluation des acquis de la formation



Scanner ce QR code pour obtenir plus de détails sur le contenu de la formation

CO 06 DOC 04 L

Intéressé•e ? Contactez-nous !

05 62 14 45 67 | contact@ifcdis.fr | ifcdis.fr