

FORMATIONS RR

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



**Vous avez suivi la formation
alimentaire DRAAF ? Soyez
la personne "ressource" de
votre établissement !**

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 !

DEVENIR REFERENT HYGIENE

2 jours, soit 14 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 Restauration Rapide.

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-RR

“

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

”

SIRET 483 360 822 00033
RCS 483 360 822
NAF 8559A

ESSENTIEL DEVELOPPEMENT ET ASSOCIÉS SARL au capital de 1000,00 € Organisme de formation exonéré de TVA (art 261, 4-4°-a du CGI)
Organisme de formation enregistré sous le n° de déclaration d'activité N° 31620250862 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'État)

essentiel FORMATION Siège social : 24D rue d'Houdain 62150 Beugin • France Tél. : +33 (0)3 21 01 36 12 – contact@essentielformation.com essentielformation.com

LE SPÉCIALISTE DE LA FORMATION DANS LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE, DEPUIS 2002





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

- **Identifier** les principaux dangers alimentaires et les risques liés à la sécurité alimentaire en restauration collective
- **Repérer, comprendre et évaluer** le risque microbologique dans son établissement.
- **Prendre** connaissance des mesures préventives afin de les appliquer.
- **Suivre** la méthode HACCP
- **Connaître** les principaux textes réglementaires afin d'appliquer les directives en toute autonomie
- **Réaliser ou être en mesure de contrôler** (Manager/Dirigeant) la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques
- **Connaître** la structure d'un Plan de Maîtrise Sanitaire.
- **Comprendre** la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire





PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1^{er} Jour

Le Principe de l'Hygiène Alimentaire en restauration rapide – 2h00

- Qu'est-ce que l'Hygiène ? Quel périmètre d'intervention ?
- La liste des différents établissements de la restauration rapide
- Directives européennes et Paquet hygiène
- Déclaration d'activité

La réglementation – 2h30

- Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène des aliments
- Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective
- Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte dans le temps
- Assurer la conformité des locaux (cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP
- Responsabilités et obligation de résultat
- Contrôles et risques encourus (procès-verbal, fermeture administrative, Alim-confiance, non-conformités)

Connaître les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques – 2h30

- Savoir limiter les risques de contamination
- Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
- Maîtriser la liaison chaude et liaison froide (chaîne du froid, DLC)
- Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires
- Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection) du secteur agroalimentaire
- Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, phytosanitaires...)

2^{ème} Jour

Les causes des dangers et les moyens de maîtrise à l'aide de l'approche 5M (Main d'œuvre, Milieu, Matériel, Matières Premières, Méthodes) : - 3h30

- L'hygiène du personnel
- L'hygiène des locaux
- L'hygiène du matériel
- Préparations Froides en phase de mise en place et dressage
- Cuisson, liaison chaude, remise en température, refroidissement après cuisson
- Gestion des Restes
- Autres méthodes

Le principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité – 3h30

Élaboration du système documentaire de surveillance

- Fiches de contrôle des températures des chambres froides
- Fiches de contrôle à réception des marchandises
- Fiches de contrôle de refroidissement
- Les plannings de nettoyage/désinfection
- Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)
- Mise en place des procédures : Annexes et fiches de contrôle





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 tchat 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 : 14h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15.
Déduction 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



essentiel
FORMATION