ECO RESTAURATION

PROGRAMME DE FORMATION

# OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES :

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

**ECORESTAURATION**
8 Rue de Rémusat
31 000 - TOULOUSE
www.ecorestauration.fr

Siret : 828 399 766 00025 - APE 6201Z

2023-04-06-V2

## PRÉREQUIS

AUCUN PREREQUIS

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

**Pour chaque demande de formation :**

- Réalisation d'un entretien avec le référent pédagogique d'Eco Restauration, afin de :
  - S'accorder sur les attentes et les besoins du client
  - Préciser les différents points du programme
  - Spécifier les connaissances et les compétences travaillées
  - Arrêter les sources de financement
  - Transmission au donneur d'ordre de la convention, du programme et du devis
  - Envoi par le donneur d'ordre à son OPCO de référence, des pièces transmises par Eco Restauration
  - Après accord de prise en charge par l'OPCO, transmission par le donneur d'ordre, de la convention de formation et de devis signés.

## ACCESSIBILITÉ

- Les locaux d'Eco Restauration : site adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap
- Sur les temps de formation organisés en intra entreprise, vérification auprès du client de l'adaptation du parcours de formation pour toute personne en situation de handicap

## DURÉE

- Volume d'heures total : 7 heures
- La planification des temps de formation en présentiel et distanciel se fera en concertation avec le client en fonction de la charge de travail des personnels pressentis pour suivre le parcours de formation

## DATES ET LIEUX

### DATES

Planification à déterminer en fonction des contraintes et des exigences de l'entreprise

### LIEUX

Le temps en présentiel se réalisera en intra entreprise


ECORESTAURATION - TOUS DROITS RÉSERVÉS - WWW.ECORESTAURATION.FR

# OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES : HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

## OBJECTIFS DE FORMATION

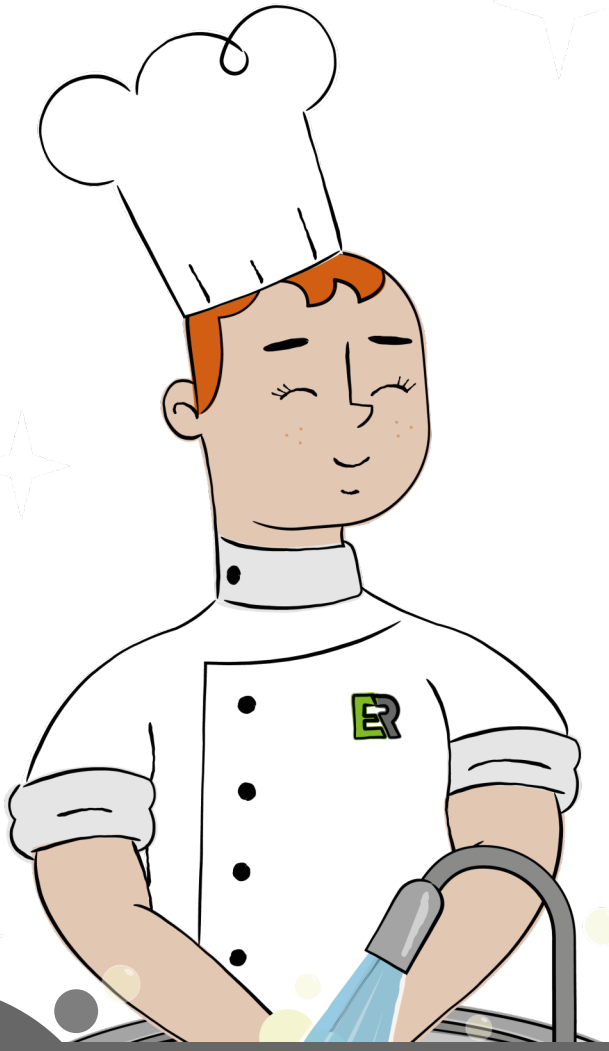
*En situation de travail, la personne sera capable de :*

- **Maîtriser les obligations réglementaires concernant l'hygiène alimentaire pour son établissement**

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

*En cours de formation, le participant apprendra à :*

- Identifier toutes les obligations réglementaires alimentaires de son établissement
- Décrire le fonctionnement de son établissement en matière d'hygiène alimentaire
- Evaluer la conformité réglementaire de son établissement en hygiène alimentaire



## CONTENU DU PROGRAMME

- Pourquoi existe-il une réglementation en matière d'hygiène alimentaire ?
- Repérage des non-conformités en matière d'hygiène alimentaire
- Les fondamentaux de l'hygiène alimentaire en restauration collective
- Test de connaissances en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective
- État des lieux de votre établissement
- Spécificités de votre fonctionnement d'établissement
- L'agrément : pour quoi et pour qui ?


ECORESTAURATION - TOUS DROITS RÉSERVÉS - WWW.ECORESTAURATION.FR

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### FORMAT

Parcours hybride avec des temps de formation en présentiel et des temps de formation en distanciel synchrone

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Nos modalités de transmission sont variées et alternent les méthodes suivantes : expositive, interrogative, démonstrative et actives (individuelles et de groupe).

### TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES

Parce que l'adulte en formation a besoin d'interagir, d'expérimenter, de manipuler, de reproduire, de s'interroger, d'écouter… Nous varions nos techniques d'animation en proposant des études de cas, des échanges, des discussions, des questionnements, des brainstormings, des exposés, des auto-évaluations, des enquêtes, des reformulations, des synthèses…

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Beekast et plateforme collaborative, teams pour les classes virtuelles
- Ordinateur, vidéoprojecteur, logiciel approprié, connexion internet, supports papiers

### MOYENS HUMAINS

Notre équipe est composée de plusieurs experts en restauration collective, nutrition et hygiène dotés d'une double compétence en pédagogie

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Concernant la montée en compétences et connaissances des participants au parcours dispensé, elle sera appréciée en début, en cours et en fin de formation par le biais de questionnaire, de mises en situation, d'exercices
- Concernant le recueil de la satisfaction des stagiaires, il sera réalisé en fin de parcours afin d'améliorer le parcours, ses modalités de réalisation, la qualité des interventions

## TARIFS

- **Intra entreprise** : 1200€ par journée pour un groupe de 12 participants maximum
- **Inter entreprise** : 900€ par journée pour un groupe de 12 participants maximum

## CONTACTS

ECORESTAURATION

8 Rue de Rémusat

31000 TOULOUSE

Mail : formation@ecorestauration.fr

Téléphone : 05.32.78.19.40

Site internet : www.ecorestauration.fr


ECORESTAURATION - TOUS DROITS RÉSERVÉS - WWW.ECORESTAURATION.FR