

**ATELIER
DE LA CRÊPE**
SAINT-MALO

FORMATION HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

SUR 2 JOURS

ÉCOLE INTERNATIONALE DE CRÊPIER

OBJECTIFS

Organiser et gérer une activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène en conformité avec la réglementation

RYTHME

Durée : 14 heures
soit 2 jours
Horaires : de 9H00 à 17H

Formation en groupe
(non personnalisable)

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Public ciblé
Toute personne intervenant dans le domaine de la restauration commerciale

Tarif : 450 euros TTC

CONTACT

Téléphone : 02 23 17 41 07
formation@ateliercrepe.com

Cette formation est enregistrée
auprès de la DRAAF N° 53 0100 06 2013



PROGRAMME

REF. FORM 14 heures - 2 jours

- Identifier les grands principes de la réglementation en 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
- Dangers microbiens
- Dangers chimiques, physiques et biologiques
- Allergènes
- Réglementation communautaire et nationale
- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)
- Mise en place d'outils de traçabilité

MODALITÉS DE FORMATION

- Présentiel
- Techniques pédagogiques et d'encadrement
 - Etude de cas sur un plateau technique
 - Espace théorie
 - Ordinateur, vidéoprojecteur
 - Livret pédagogique (format papier et numérique) remis à chaque participant
- Évaluation des connaissances
- QCM en fin de formation
 - Etude de cas
 - Attestation de fin de formation validant les compétences et connaissances acquises lors du cursus pédagogique
- Évaluation de l'appréciation des participants
- Questionnaires d'appréciation à chaud et à froid



Datadock