

PACK DUO HYGIÈNE ALIMENTAIRE »»

Ce pack combine deux formations essentielles : le permis d'exploitation (obligatoire pour ouvrir ou gérer un débit de boisson) et la formation en hygiène alimentaire (indispensable pour garantir la sécurité et la conformité de votre établissement). En seulement 4 jours, vous obtenez toutes les compétences réglementaires pour démarrer ou renforcer votre activité en toute légalité. Accessible à tous, sans prérequis, ce programme associe théorie et pratique pour une efficacité immédiate.

Objectif pédagogique :

Comprendre les exigences de la norme ISO 22000. Mettre en place un système de management de la sécurité alimentaire. Identifier les dangers et points critiques (HACCP). Se préparer à un audit de certification

Programme détaillé

Permis d' Exploitation : 20 heures sur 2,5 jours

Formation pour exploiter une licence de débit de boissons : licence 4, licence 3, petite et grande licence restaurant.

Hygiène Alimentaire Restauration Commerciale : 14 heures sur 1,5 jours

Formation pour former les professionnels de la restauration à l'hygiène et la salubrité dans l'ensemble de la chaîne alimentaire

Vos 2 Formations Permis d'Exploitation et Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale regroupées sur 4 jours, à tarif préférentiel.

Durée: 4 jours : Permis d'Exploitation : 20 heures sur 2,5 jours, Hygiène Alimentaire Restauration Commerciale : 14 heures sur 1,5 jours

Public concerné et pré-requis

Ouvert à tous publics et sans pré-requis

Modalité de réalisation

Positionnement par une entreprise, par un gérant d'entreprise ou en direct si salarié(e) du particulier employeur.

Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

Participants

Jusqu'à 8 personnes

Méthodes pédagogiques

Salle adaptée, Support de cours transmis au début de la formation, La formatrice anime à l'aide d'un vidéoprojecteur et du cours complet de la formation, Apport d'éléments théoriques, Échanges, réflexions, discussions entre participants et formatrice, Études de cas pratiques-jeu du thermomètre, Réalisation d'un bilan de formation, Définition du PMS avec les participants, Délivrance d'un dossier complet comprenant : Les affichages obligatoires en salle, Les affichages obligatoires en cuisine, Le rappel des points essentiels de la formation, L'attestation de formation spécifique, cerfa 13984*06

Modalités évaluations et de suivi

Mises en situation, QCM sur les principales notions abordées en fin de stage, Appréciation en continu pendant les mises en situation, Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage, Formulaire d'évaluation de la formation, Feuilles de présence, Attestation de réussite

Support remis

Livret de formation, Fiches pratiques, Modèles de protocoles, Attestation de formation

Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)