

Formation Restauration

Finançable OPCO

Sensibilisation à l'Hygiène Alimentaire en Restauration

Formation Hygiène Alimentaire

· 1 jour · 4h · Présentiel Paris 11e

1 jour · 4 heures

De 4 à 15 personnes

98% satisfaction · 98% réussite

4h

Formation intensive

Ce que vous obtenez

Attestation officielle de formation

Kit opérationnel : fiches, checklists, protocoles

Modèles de protocoles prêts à l'emploi

Livret de formation complet

Supports pédagogiques professionnels

Eligibilité au financement OPCO

Durée

1 jour – 4h

Pré-requis

Aucun pré-requis

Modalité

Présentiel · Inter & Intra

Participants

De 4 à 15 personnes

Délai

Au plus tard 7 jours avant

Accessibilité

Pour toute situation d'Handicap, veuillez nous contacter à : langqingparis@gmail.com ou au 01.42.50.89.16

Lieu

5 rue Chevreul · 75011 Paris

Délais d'accès

8 jours après signature convention



Programme détaillé

4h / 1 jour

J1

Jour Unique – Fondamentaux de l'Hygiène

4 heures · Théorie + cas pratiques

- Réglementation en hygiène alimentaire (Paquet Hygiène)
- Dangers liés à la sécurité alimentaire (microbiologiques, chimiques, physiques)
- Température et conservation : respect de la chaîne du froid
- Hygiène personnelle et lavage des mains
- Nettoyage et désinfection des locaux et matériel
- Stockage sécurisé des aliments
- Traçabilité des produits
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) simplifié

Évaluation & Validation

- Évaluation diagnostique en début de formation (test de positionnement)
- Observation et contrôle des connaissances tout au long de la formation
- Validation progressive des acquis par exercices pratiques
- Mise en situation finale ou test d'examen
- Quiz de fin de formation sur les connaissances théoriques
- Remise du certificat de réalisation et attestation de fin de formation

Supports remis

- Dossier pédagogique complet avec protocoles détaillés
- Fiches techniques spécifiques à la formation
- Livret de formation complet
- Supports et outils professionnels

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et mise en pratique
- Démonstrations et cas d'études concrets
- Entraînement supervisé avec corrections individualisées
- Échanges, réflexions et discussions entre participants et formateur

Attestation de Formation Spécifique en Sensibilisation à l'Hygiène Alimentaire en Restauration

Objectifs pédagogiques

- 1 Comprendre les fondamentaux de l'hygiène alimentaire
- 2 Appliquer les bonnes pratiques en restauration
- 3 Prévenir les risques de contamination
- 4 Respecter la réglementation en vigueur (Paquet Hygiène)
- 5 Mettre en place les contrôles de base en cuisine

Pourquoi C3 Paris

+2 100

Professionnels formés

98%

Satisfaction client

5.0/5

Note Google

98%

Taux de réussite

Comment s'inscrire

- 1 Choisissez votre date sur c3paris.com
- 2 Réservez en ligne ou par téléphone
- 3 Constituez votre dossier OPCO – Programme + devis + convention

Réservez votre place

4h · Financement OPCO possible

01 42 50 89 16

info@c3paris.com

Contact

Email : info@c3paris.com

Téléphone : 01 42 50 89 16

Adresse : 5 Rue Chevreul, 75011 Paris

Horaires : Lundi-vendredi 9h30-13h, 14h-17h30