



Accueil de 9h à 12h30 et de 14h à 17h du lundi au vendredi

1 cours Albert THOMAS 69003 Lyon – 04 37 43 12 07

secretariat@ofelia.fr www.ofelia.fr

Un regard différent sur la formation



FORMATION CONTINUE
HORS ALTERNANCE.
www.marque-nf.com

Organisme de Formation & d'Expérimentation pour L'Insertion par l'Alternance



Restauration Hôtellerie

H.A.C.C.P

Règles d'hygiène en restauration

Public concerné

Salariés d'entreprises concernés par la restauration et les activités en milieu agro-alimentaire

Demandeurs d'emploi (issus des structures d'insertion par l'économique, des agences du Pôle Emploi, des PLIE, des Permanences Emploi, des Missions Locales)

Durée

Module de 35 heures: soit 5 jours de 7h dont 1 jour en entreprise

Méthode pédagogique

Échanges interactifs
Apports théoriques
Vidéos
Immersion en entreprise
Livret de formation

Modalités d'inscription

Envoi de la fiche de positionnement ou d'un bon pour accord lorsqu'il y a un devis

Intervenant

Formateur professionnel spécialisé en restauration

Objectifs

- Acquérir des connaissances de bases sur le métier de la restauration collective
- Savoir éviter au quotidien les risques de contamination et de développement microbiens
- Accueillir, servir, desservir un client dans le respect des règles d'hygiène et de courtoisie
- Mettre en application la méthode HACCP en entreprise, valider le projet professionnel

Contenu

Hygiène du personnel (corporelle vestimentaire, la vaccination des salariés
Valorisation de son image professionnelle
Présentation des normes HACCP (les microbes et les intoxications alimentaires les méthodes de conservation)
Procédures de réception et contrôle des marchandises
Procédure de rangement des marchandises
Liaison froide – Liaison chaude
Gestion des restes entamés
Le service : accueil client, dresser, servir, débarrasser une table, le travail en équipe.
Immersion en entreprise (1 journée)
Evaluation et bilan

QCM pour les apports théoriques

Evaluation en milieu de travail

Attestation de formation