

Hygiène Alimentaire en Restauration commerciale – Attestation de formation

PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Acquérir des connaissances et compétences pour comprendre et maîtriser les normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, appliquer ces règles à son environnement professionnel, mettre en place un système de suivi des denrées alimentaires, maîtriser les contrôles qualité ainsi que mettre en œuvre la méthode, dont la finalité est d'analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires afin de prévenir tout risque de contamination. Préparez-vous à assurer la sécurité alimentaire dans votre environnement professionnel avec confiance et expertise.

- ▶ **Débouchés métiers** : Tout types de métiers des activités de restauration ou d'alimentation : gérant de restaurant, gérant de snack, manager de restauration, etc.
- ▶ **Suite de parcours possible** : Aucune.
- ▶ **Equivalences** : Aucune
- ▶ **Passerelles** : Aucune

Prérequis

Conditions d'âge	Tout public
Diplômes obligatoires	Non concerné
Conditions spécifiques	Niveau Français 5 ^e
Visite médicale	<input type="checkbox"/>

MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives – Entretiens Individuels :		Dates de prochaines sessions :	
Date : Sur Rendez-vous	Heure : Nous consulter	Date : Entrées et Sorties permanentes	Heure : Nous consulter

| **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours

| **Durée totale** : 2 jours

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : Non concerné

| **Entrées/Sorties permanentes**

Intervenants, Matériels et Equipements

Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

Plateau pédagogique :

- Plateau cuisine professionnelle
- Centre ressources
- Grille d'analyse HACCP et cas pratiques

Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)

Modalités d'évaluation aux examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu

Taux de réussite aux validations en 2023 : 100 %

Note de satisfaction apprenants en 2023 : 5,6/6 soit 93 %

Taux d'insertion : calcul en cours.

84 apprenants en 2023

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 | hra@acpm.eu

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

Handicap : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : 2 semaines

i : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Documents à fournir : Nous consulter.

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

IMPORTANT Chaque module de formation comporte tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. La validation de l'ensemble des modules de formation permet d'obtenir la certification HACCP et la délivrance d'une attestation de stage. L'ACPM est enregistré auprès de la Préfecture et de la Direction Régionale de l'Alimentation (DRAAF).

COMPÉTENCES #1 – Découvrir les aliments et risques pour le consommateur

Connaitre les risques alimentaires et les réglementations d'hygiène	1 h	
Appréhender l'importance de la propreté et de l'hygiène dans un établissement	3 h	
Total	4 heures	72 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #2 – Acquérir les fondamentaux de la réglementation

Comprendre la règle des 5M	2 h	
Connaitre la réglementation et identifier les allergènes	2 h	
Analyser et mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire	2 h	
Total	6 heures	108 €

> Attestation de compétences

COMPÉTENCES #3 – Comprendre un plan de maîtrise sanitaire

Maîtriser les divers processus de désinfection et de nettoyage	2 h	
Maîtriser quotidiennement les diverses pratiques d'hygiène et de prévention	2 h	
Total	4 heures	72 €

> Attestation de compétences

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation

Attestation HACCP

Total de la formation 14 heures 252 € TTC

Total en Intra Nous consulter

Note : Cette formation peut être prise en charge par Pôle Emploi, Région SUD, sous conditions d'éligibilité.

Financement OPCO

Financement CPF

