

2021

Programme de formation

QUELQUES INFORMATIONS CHIFFRÉES

Cette formation a déjà été **suivie par nombre stagiaires**.

L'évaluation de leur **satisfaction** se monte à **nombre %**.

(taux de retour de l'enquête : **nombre %**)

Le **taux de réussite** (objectifs atteints) est de **nombre %**.

Le **taux de participation** est de **nombre %**.

OIF REUNION

HYGIENE ALIMENTAIRE

Objectifs

- Reconnaître les grands principes de la législation concernant la restauration commerciale et collective
- Etudier les risques à une carence d'hygiène en restauration
- Mettre en œuvre les grands principes de l'hygiène en restauration

Public

Salariés /Demandeurs d'emploi

Pré-requis

Savoir lire et écrire

Durée

14H modulable selon la demande

Effectif : 12 apprenants

Modalités et délais d'accès

- **A la réception de la fiche d'inscription, nous vous contacterons pour vous confirmer votre inscription et une convention de formation professionnelle, établie selon les textes en vigueur, vous sera adressée en double exemplaire dont un à nous retourner signé.**
- **Dans le cas où le nombre de participants inscrits serait jugé pédagogiquement insuffisant, le Centre de Formation se réserve le droit d'annuler ou de reporter la session. Le délai d'annulation est toutefois limité à 15 jours avant la date prévue de commencement de la formation. Les places étant limitées nous vous conseillons de nous retourner ce formulaire d'inscription au plus vite.**

Contenu

L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise
Les facteurs de risque alimentaire
Les moyens de maîtrise
La réglementation en application
Présentation de l'HACCP
La méthode d'analyse des risques
Création du système documentaire pour votre établissement
Mise en application (Etude de cas) selon les étapes de réalisation d'un plan HACCP.
L'équipe HACCP et la description de votre production

OIF REUNION

222 Rue Marius et Ary Leblond 97 410 Saint Pierre

E-mail : contact@oif-reunion.fr

Tel : 0262.71.44.17

Démarches pédagogiques

Méthodes pédagogiques actives et démonstratives
Collaboratives et participatives

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Un responsable pédagogique

1 formateur à jour de sa formation continue

Méthodes et outils pédagogiques

Formation en présentiel

Méthodes pédagogiques : Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues.

Contrôle des connaissances assuré régulièrement tout au long du stage.

Tests théoriques informatisés et/ou écrits & tests pratiques

Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation.

Outils pédagogiques : Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas

Supports pédagogiques : CLE USB

Éléments matériels de la formation

Salle de formation : table chaise, écran

Équipements divers mis à disposition : ordinateur avec connexion

Documentation : Support

Modalités d'évaluation des résultats (ou d'acquisition des compétences)

Suivi Questionnaire de connaissances	Evaluation : Evaluation de satisfaction en fin de formation Validation : Attestation de formation avec n° ROFHYA / DRAAF
--	--

http://www.oif-formation.fr/ : • Programme • Taux de participation • Taux de satisfaction • Taux d'abandon	Equivalences, passerelles Suites de parcours RS898 - Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - France Compétences (francecompetences.fr)
--	--

OIF REUNION

222 Rue Marius et Ary Leblond 97 410 Saint Pierre

E-mail : contact@oif-reunion.fr

Tel : 0262.71.44.17

ACCESSIBILITÉ AU PSH

Les personnes se trouvant dans une situation de handicap et qui nécessitent une adaptation technique, matérielle ou pédagogique doivent prendre contact avec le centre avant de s'inscrire. Cela afin d'étudier la faisabilité du projet de formation ainsi que les modalités à mettre en œuvre pour un accueil optimal

OIF REUNION

222 Rue Marius et Ary Leblond 97 410 Saint Pierre

E-mail : contact@oif-reunion.fr

Tel : 0262.71.44.17