

FCC PERFORMANCE



RÉVÉLATEUR DE TALENT

FCC PERFORMANCE

FORMATION PROFESSIONNELLE

Secteur RESTAURATION 2023

Acteur incontournable de la formation,

FCC PERFORMANCE vous propose une palette de formation à la fois large et spécialisée car nous prenons à cœur la qualité de nos actions.

Pour cette raison, nous avons fait le choix d'offrir à nos stagiaires des formations dont nous sommes spécialistes.

Grâce à l'expertise de nos consultants – formateurs, nous intervenons sur 4 grands sujets :

- ➔ Manager une équipe (Leadership, Management de projet, Gestion de conflit, entretien professionnel Formation...),
- ➔ Se Développer (Communication, Efficacité, Développement Personnel) et Piloter l'activité (QSE et Santé au travail).
- ➔ Développer ses compétences professionnelles dans le secteur sanitaire et social ET dans le secteur industriel.
- ➔ Orientation et reconversion professionnelle.

Les intervenants de FCC PERFORMANCE, sont des professionnels des secteurs dont ils ont la charge. Ils ont une solide expérience et sont amenés (ées) à utiliser des outils reconnus dans le monde entier.



FCC PERFORMANCE, s'engage à adapter ses méthodes pédagogiques, la durée des stages ainsi que le lieu en fonction des besoins du demandeur.

Notre priorité étant d'être au plus proche de vos besoins, nous adaptons notre offre et nos moyens pédagogiques en fonction des évolutions technologiques, sans oublier l'individualisation de l'approche qui reste essentielle pour FCC PERFORMANCE.

Nous proposons également du coaching d'équipe et en développement personnel, du Team building, du conseil aux TPE et PME des audits qualité, organisation et sécurité.

Avec les mêmes objectifs : cultiver les talents des professionnels, managers, dirigeants, cadres et collaborateurs et révéler le potentiel des TPE ET PME.

Notre organisme de formation est enregistré à la DIRECTE sous le numéro 52440869844, il est également référencé datadock et Qualiopi nous répondons aux obligations de qualité des organismes de formation fixées par la loi .

Ces référencements sont un gage de qualité qui permet aux entreprises qui travaillent avec FCC PERFORMANCE d'imputer sur le budget de la formation annuelle le coût de la formation dispensée et les faire financer par les OPCO.

Programme de formation :

Tout savoir sur notre formation Hygiène Alimentaire (HACCP)

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale prévu à l'article D.233-7 du code rural de la pêche maritime Pour les salaires, conformément à l'article L. 6313-1 du code du travail, cette formation est caractérisée comme une action d'adaptation des compétences.

OBJECTIFS GLOBAUX :

Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES SPECIFIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'analyser et de comprendre son environnement professionnel, de mettre en œuvre des actions préventives et correctives pour maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire :

- analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode de type HACCP,
- analyser les risques dont les risques microbiologiques, et prendre conscience de ce qu'ils peuvent présenter dans l'alimentation au niveau d'une collectivité,
- aider les personnels de cuisine à progresser dans leurs pratiques professionnelles,
- permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.

Ce référentiel permet de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Il est constitué d'un référentiel de capacités qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de la formation.

Il est suivi d'un référentiel de formation dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation. Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

INTERVENANTE :

Caro Sandrine, Infirmière de santé au travail, Infirmière de boc opératoire, IPRP, Exploitante d'un restaurant.



TARIFS :

- **240 € TTC**, 2 jours 14h en distanciel **EN CLASSE VIRTUELLE (face à face avec le formateur)**
- **349 € TTC**, 2 jours 14h en présentiel maximum 12 stagiaires



Financements : CPF, POLE EMPLOI, OPCO, Personnel

DUREE :

2 jours soit 14 Heures



SANCTION :

ATTESTATION HYGIENE ALIMENTAIRE



PUBLIC :



Personnel de cuisine (responsable d'office, de restaurant, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...).

PRE REQUIS :

Aucun



SESSION :

Entrée/Sortie



METHODE PEDAGOGIQUE :

Apports théoriques et pratiques : remise à chaque stagiaire un support papier, mis en pratique grâce aux outils fournis. La formation se déroule en présentiel /Distanciel



- La salle pédagogique est équipée d'un retro projecteur
- Accès internet et wifi
- La formation se déroulera avec des supports numériques
- Les apprenants auront à leur disposition des revues spécialisées et pourront ainsi réaliser des photocopies à leur convenance.
- Le partage des connaissances et des expériences facilitera la participation de chacun.

METHODE D'ÉVALUATION

Test Pré Formation : Un questionnaire portant sur les connaissances relatives à la thématique est envoyé par mail à chaque apprenant avant le début de la formation (- 7 jours) via Google Forms et sera donc interprété avant le début de la formation . Cela permet au formateur professionnel du secteur d'évaluer les connaissances initiales de l'apprenant et d'adapter ses moyens pédagogiques.

Test Per formation : Des cas concrets et des mises en situations seront mis en application à la fin de chaque module travaillé.

Test Post formation : Celui-ci valide l'ensemble des modules travaillés, il est réalisé individuellement par chaque participant. Il se présente sous forme de quizz et QCM.

Un questionnaire d'évaluation du niveau de satisfaction « à chaud » sera remis et rempli sur place une demi-heure avant la fin de la formation et analysé par le formateur.

Un questionnaire d'évaluation du niveau de satisfaction « à froid » (3 mois) sera envoyé par mail via Google Forms à chaque participant, puis analysé par le formateur.

Ces 2 questionnaires seront différents : Le questionnaire « à chaud » permet de donner son avis sur la formation dans son ensemble. Le questionnaire « à froid » permet de d'interpréter l'adéquation entre les contenus pédagogiques et la prise de recul ainsi que la mise en pratique des compétences acquises.

Le programme en détail : 14h

Référentiel conforme à la réglementation du :



Module 1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

Module 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- repérer et raisonner **les risques physiques, chimiques et biologiques** ;
- raisonner *les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne* ;
- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

Module 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser **le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)** du secteur d'activité ;
- organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Module 4. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

4.1. Les dangers microbiens.

4.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

4.1.2. Les dangers *microbiologiques* dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives
- les associations pathogènes/aliments.

4.1.3. Les moyens de maîtrise des *dangers microbiologiques* :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

4.2. Les autres dangers potentiels :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- dangers physiques (corps étrangers...)
- dangers biologiques (allergènes...).

Module 5. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

5.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

5.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point.

5.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

5.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Module 6. Le plan de maîtrise sanitaire :

6.1. Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

6.2. Les principes de l'Hygiène Alimentaire.

6.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

6.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

INFOS PRATIQUES :



Organisme de formation enregistré sous le numéro 52440869844.

3 bis rue des Lamineurs

44570 Trignac

Tél : 02.40.45.54.81

Email : fccperformance@gmail.com

Ouvert : de 8h30 à 17h30 du lundi au jeudi

Et de 8h30 à 13h le vendredi.

Votre lieu de formation

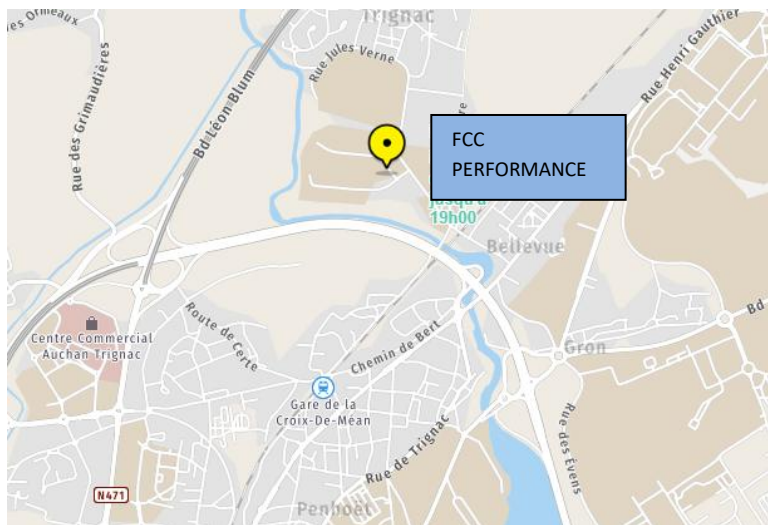
La réussite d'une formation passe aussi par la qualité des conditions de travail. Nous veillons à vous accueillir dans des lieux confortables et bien équipés.

Les formations ont lieu dans des salles et des ateliers adaptés à la taille des groupes et aux contraintes pédagogiques de la formation.

Toutes nos formations sont animées par des professionnels du secteur, expérimentés qui ont choisi FCC PERFORMANCE pour son niveau d'expertise dans un domaine spécifique.

Accéder au centre de formation

- Ligne Hélyce : arrêt « Mairie de Trignac », à environ 10 minutes à pied
- Ligne Hélyce : arrêt « Bellevue », à environ 10 minutes à pied



Hébergement et restauration

FCC PERFORMANCE n'héberge pas les stagiaires mais vous propose de contacter les hôtels ci dessous



ibis Saint-Nazaire Trignac ***
Hôtels - 2.5 km de votre recherche
4/5 (405 Avis)
📶 🚰 🅇 🅈 🅉

[Ouvrir le calendrier des prix](#)

Tél : +33240903939



hotelF1 Saint-Nazaire La Baule
Hôtels - 3.3 km de votre recherche
3,5/5 (45 Avis)
📶 🅇

[Ouvrir le calendrier des prix](#)

Tél : +33891705386

Nous mettons à disposition des stagiaires un réfectoire équipé.