

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ETHEMAREST

Formation personnalisée « à la carte » en restauration

Contexte : Les besoins des établissements en terme de formation dépendent non seulement des obligations réglementaires mais également des difficultés rencontrées pour leur mise en application. Ces difficultés sont propres à chaque établissement. Par cette formation « à la carte », nous vous proposons d'établir une cartographie précise de vos besoins pour construire avec vous une formation spécifique s'adaptant parfaitement à vos attentes. Cette formation est adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain. Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#)). Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



Les objectifs

Objectif principal :

A définir en concertation

Objectifs opérationnels :

- Après une première évaluation de vos attentes et de vos besoins :
- Proposition d'une formation personnalisée basée sur des modules thématiques tels que :
 - les bonnes pratiques d'hygiène
 - la traçabilité
 - l'hygiène du personnel/le lavage des mains
 - la chaîne du chaud/la chaîne du froid
 - La cuisson sous vide
 - la question des dons et la maîtrise du gaspillage
 - l'étiquetage...



Pour qui ?

Public :

Personnel ou encadrement de votre établissement

Prérequis :

A définir en concertation



Le contenu

Contenu :

- Liste non exhaustive de modules thématiques :
 - Les bonnes pratiques en rayon
 - La traçabilité
 - L'hygiène du personnel/lavage des mains
 - La chaîne du chaud/la chaîne du froid
 - La cuisson sous vide
 - La question du dons et la maîtrise du gaspillage
 - L'étiquetage
 - Le nettoyage/désinfection
 - Le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Ou toute autre thématique répondant à vos besoins spécifiques
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité
- Construction d'un support spécifique : présentation PowerPoint
- Exercices et travaux de groupe
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation « à la carte » adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité (EETLOR).



ETHEMAREST

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.euofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.euofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

