

« Les Bonnes Pratiques d'Hygiène Générale pour la Restauration Commerciale »

Cette formation permet de répondre à l'obligation légale de formation du *pack hygiène* dans l'objectif de produire, de transformer et de distribuer des denrées alimentaires à destination du consommateur final.

« Le fonctionnement des établissements de production, de transformation, de préparation, de vente et de distribution de produits alimentaires peut être subordonné à la présence dans les effectifs de ces établissements d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement concerné ». (Article L233-4 Code rural et de la pêche maritime créé par la LOI n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche).

Public visé (en activité)

- Restaurateur.trice (traditionnel, rapide et self-service),
- Autoentrepreneur en cuisine
- Traiteur (banquet, transport, livraison à domicile)
- Véhicule boutique, Food-truck

Objectifs de fin de formation

L'objectif principal de cette formation est de mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène générales pour le personnel de la restauration commerciale.

Les objectifs pédagogiques de la formation :

- Connaître les 8 BPH générales,
- Les mettre en application de son travail.

Pré-requis

Maîtriser **Internet**, la messagerie électronique et les outils bureautiques (Word, Excel et PowerPoint).
Maîtriser **la langue française**.

Dates de formation

Du premier jour au dernier jour de chaque mois (dates de sessions sur notre site Internet).

La formation a une durée totale de **3 heures**. Elle se déroule sur une période 1 mois avec la possibilité de prolonger de 1 mois supplémentaire en fonction de l'organisation et du rythme de l'apprenant.

Comme la formation se déploie entièrement à distance, elle se fera au rythme de l'apprenant.

Programme et évaluation

Introduction

1. **Le personnel**
 - QCM d'évaluation
2. **Les contrôles à réception**
 - QCM d'évaluation
3. **Les contrôles de température**
 - QCM d'évaluation
4. **Le refroidissement rapide et remise en température**
 - QCM d'évaluation
5. **Les règles de stockage**
 - QCM d'évaluation
6. **La désinfection des légumes/fruits**
 - QCM d'évaluation
7. **Le nettoyage et la désinfection**
 - QCM d'évaluation
8. **La gestion des déchets**
 - QCM d'évaluation

Conclusion

Modalités pédagogiques

Dispositif de formation :

- Formation organisée en e-learning et à distance, au niveau national.
- Modules à distance : plateforme accessible 24/7 permettant l'accès au contenu théorique, aux exercices d'application et aux évaluations.
- Méthode pédagogique démonstrative.
- Le tutorat est alors mis en place de manière individualisée et à distance par la formatrice-tutrice référant les jours ouvrés.

Accessibilité aux personnes handicapées

- Locaux : la formation théorique se déroule 100% à distance, l'accessibilité des locaux n'est pas requise.
- Adaptation des moyens de la formation : positionnement complémentaire en cas de besoins d'aménagement au titre d'une reconnaissance administrative du handicap (RQTH, AAH, invalidité). L'aménagement du parcours de formation doit impérativement être fait avant le démarrage de la formation et nécessite un maximum de 6 mois avant l'entrée en formation.

Votre formatrice

M^{me} Séverine CANON est formatrice en e-learning dans le cadre de l'Hygiène et la Sécurité des denrées alimentaires depuis 2013.



Elle est conceptrice et responsable pédagogique de l'organisme de formation.

Son expertise métier : Ingénieur de formation en Industries Agroalimentaires depuis 2006, puis plusieurs années d'expérience dans l'industrie agroalimentaire au service de la Qualité et de la Production. En 2014, elle est titulaire d'un Master 1 dans la « *Conception de Dispositif de Formation à Distance* ». Depuis 2020, elle construit tous les dispositifs de formation suivant les principes de l'apprentissage des neurosciences.

Moyens permettant le suivi et la sanction de l'action

Suivi de l'exécution

Le suivi est organisé de la façon suivante :

- Ressources asynchrones (tracking), *tchat* synchrone (tracking),
- Réalisation des activités (QCM d'évaluation ... sont tracés par la formatrice-tutrice).

L'assiduité de l'apprenant est ainsi obtenue. Elle pourra faire l'objet d'une attestation d'assiduité sur demande.

Évaluation et sanction

Pour obtenir l'attestation de formation, le stagiaire doit :

- Obtenir un taux de réussite supérieur ou égal à 80% de bonnes réponses à l'ensemble des QCM d'évaluation.

Si le stagiaire décroche un taux de réussite inférieur à 80%, il devra alors revoir le module en question, poser des questions à sa tutrice référente et passer un nouveau QCM d'évaluation portant sur les mêmes notions.

À l'issue de la formation, une attestation spécifique en matière de « *Bonnes Pratiques d'Hygiène Générales pour la restauration commerciale* » sera délivrée à l'apprenant.e.

Tarif de la formation

Les tarifs sont présentés sur le site de l'organisme, (exonération de TVA art. 261-4-4 du CGI).

Possibilité de financements

Éligible aux financements Pôle Emploi,

Éligible aux financements FIF PL, Agefice, CRMA, ...

Éligible au plan de développement des compétences si la formation est à l'initiative de l'employeur et aux financements OPCO de votre entreprise,

Éligible au crédit d'impôt formation du responsable d'entreprise,

Éligible au CPF,

Autofinancement en plusieurs fois.

Assistance technique et pédagogique mise à la disposition

Moyens pédagogiques

- L'accès aux informations et aux ressources de la formation s'effectue par connexion à la plateforme de formation « [eFormation HSAQuality](#) ».

- L'ensemble des moyens pédagogiques fournis à l'apprenant est encadré par l'article « **droits d'auteur** » du règlement intérieur applicable aux apprenant.es.

Modèles pédagogiques :

- Cette formation est bâtie sur une pédagogie démonstrative par l'intermédiaire d'un projet dans le contexte de formation tutorée et de travail individuel.
- Les modules de formation sont ouverts progressivement et jalonnés par les activités individuelles à réaliser. L'apprenant.e peut aller chercher les connaissances ou les éclairages nécessaires à la construction de son projet en temps voulu.
- La formation proposée est une formation à distance. Elle met l'apprenant.e en situation de formation-terrain pour qu'il(elle) puisse appliquer sur le terrain ses acquis et faire remonter les difficultés à leur tutrice.

Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique mis à disposition de l'apprenant.e dans le cadre des séquences à distance

- Tous les supports sont accessibles sur un espace en ligne dédié et sécurisés sur les plateformes accessibles 24h/24, avec lien d'accès individuel. L'accès aux modules s'ouvre par l'avancement de l'apprenant.e. L'accès aux modules est libre pendant toute la durée de la formation et est fermé 1 mois après la fin de la formation. Le dépôt ou l'envoi des exercices et évaluations complétées se feront soit sur la plateforme sécurisée soit par email.
- L'apprenant.e doit avoir la configuration minimale suivante sur son appareil de connexion pour pouvoir suivre correctement la formation :

- Connexion Internet	formats .doc, .xlxs, .png, .pdf
- Haut-parleurs	- Imprimante
- Processeur : minimum 1 GHz	- Scanner ou appareil photo
- RAM : minimum 512 Mo	- Navigateur web : Chrome, ou Safari ou Firefox
- Logiciels permettant la lecture des	
- Les plateformes e-learning sont accessibles par tablette et smartphone, cependant l'utilisation d'un ordinateur portable ou fixe est nécessaire pour le confort d'apprentissage et de la réalisation des exercices.

Moyens d'accompagnement ou d'assistance pédagogique et technique

- Pour toute question pédagogique, les apprenant.es doivent envoyer un message soit par email, soit par t'chat.
- Pour toute question technique, les apprenant.es peuvent à tout moment envoyer un email. La formatrice fera le nécessaire pour résoudre, si nécessaire avec les experts techniques de la plateforme LMS utilisée.
- Pour toute question administrative, les apprenant.es peuvent à tout moment envoyer un email à leur responsable administrative.

Dans tous les cas, l'équipe pédagogique, technique et administrative répond aux demandes des lundis, mardis, jeudis et vendredis sur la plateforme de formation ou par email. Le temps de réponse (hors congés et week-end) à chaque sollicitation est prévu pour ne pas dépasser les 48 h.