

 <p>Partenaire Insertion Formation</p>	<p align="center"><b>PARTENAIRE</b> Insertion Formation 23, rue du Général Chanzy – 62100 CALAIS Tél. : 03.21.36.74.74 E-Mail : <a href="mailto:administratif@partenaireif.fr">administratif@partenaireif.fr</a> Siret 39870175500041 DA 31620092862</p>
<p><b>Intitulé de l'action</b></p>	<p align="center"><b>HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE - HAERC</b></p>
<p><b>Objectifs</b></p>	<p>La formation doit permettre au candidat d'acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.</p>
<p><b>Contenu</b></p>	<p>1) <u>Les aliments et les risques pour le consommateur</u> : les dangers microbiens, les dangers chimiques, les dangers physiques et les dangers biologiques. 2) <u>Les fondamentaux de la réglementation européenne et nationale</u> : les notions de déclaration, d'agrément, de dérogation à l'obligation d'agrément, l'hygiène des denrées alimentaires, l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, les contrôles officiels. 3) <u>Le plan de maîtrise sanitaire</u> : les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les principes de l'HACCP, les mesures de vérification, le GBPH.</p>
<p><b>Méthodes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation de supports vidéo, mises en situation, quiz.</li> <li>- Remise de documents, de fiches et de supports relatifs à la thématique.</li> <li>- Exploitation du témoignage des personnes sur leur pratique professionnelle.</li> </ul>
<p><b>Publics concernés et pré-requis</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demandeurs d'emploi et salariés ;</li> <li>- Savoir s'exprimer a minima oralement en langue française.</li> </ul>
<p><b>Modalités de la formation</b></p>	<p>La formation se déroulera entièrement en présentiel, en entrées/sorties permanentes.</p>
<p><b>Accessibilité</b></p>	<p>Les locaux au rez-de-chaussée sont adaptés aux personnes en situation de handicap. Possibilité de contacter le référent handicap de Partenaire pour un accompagnement/éventuelles adaptations.</p>
<p><b>Durée de la formation</b></p>	<p>14 heures, 2 séances de 7h, certification comprise.</p>
<p><b>Modalités d'évaluation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- QCM</li> <li>- Questionnaire de satisfaction à chaud de la formation ;</li> <li>- Remise de l'attestation réglementaire en cas de validation d'au moins 60 % du QCM.</li> </ul>
<p><b>Intervenants</b></p>	<p>Les formateurs sont titulaires de la certification HACCP et choisis pour leurs connaissances du thème de la formation, leurs capacités d'adaptation et leur sens de la pédagogie.</p>
<p><b>Coût</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 245 € net de taxe par personne et par jour en inter, à partir de 3 personnes ;</li> <li>- Pour les salariés permanents, en intra ou en individuel, nous contacter.</li> </ul>
<p><b>Contact</b></p>	<p>Philippe Dieulot, Responsable du Département Entreprise et Référent Qualité de Partenaire Insertion Formation (☎) : 06.51.47.39.51).</p>
<p><b>INDICATEURS DE RESULTATS</b></p>	<p><b>Depuis 2020 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 124 personnes ont participé à la formation « Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale » ;</li> <li>- 95 % ont obtenu l'attestation de réussite réglementaire (ministère de l'Agriculture) ;</li> <li>- Plus de 95 % d'indice de satisfaction.</li> </ul>