



Qualifiée

FORMATION

OFFRE 2025

COORDONNÉES ADMINISTRATIVES DE QUALIFEE CONSEIL

Dénomination :	QUALIFÉE CONSEIL
Domaine d'activités :	CONSEIL AUX ENTREPRISES ET FORMATION PROFESSIONNELLE
Date d'immatriculation au registre du commerce :	02 MARS 2019
N° Siret :	828 680 199 00035
Code APE :	7490B
N° de TVA intracommunautaire :	FR61828680199
Gérant	Betty VILLEMAGNE
Adresse du siège social	46 STRADA DI CAMPU MAGNU 20213 CASTELLARE DI CASINCA
Téléphone, courriel & Site internet :	06.48.99.46.70 contact@qualifee-conseil.fr bette.villemagne@gmail.com www.qualifee-conseil.fr
N° de déclaration d'activité d'organisme de formation :	94202133220
COORDONNÉES BANCAIRES / RIB	IBAN FR76 1695 8000 0164 4675 1713 918 CODE BIC QNTOFRP1XXX

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale

DUREE : 2 jours / 14 Heures
Référence catalogue 01-2025
6 personnes maximum

Sur site ou En espace de co working, partie pratique selon votre profil

PUBLIC:

- Salariés
- Salariés en situation de handicap
- Entrepreneurs salariés
- Entrepreneurs
- Autoentrepreneurs
- Créeurs ou repreneurs d'entreprise

PRE-REQUIS:

- Avoir une fonction en lien avec le milieu de l'agroalimentaire (Restauration collective et commerciale, grande distribution, Industries, production agricole)
- Avoir un projet de création ou de reprise d'entreprise dans le milieu agroalimentaire (Restauration collective et commerciale, grande distribution, Industries, production agricole)

OBJECTIFS :

- Comprendre les bonnes pratiques en matière d'hygiène
- Savoir adapter ses comportements et méthodes de travail en vue d'assurer la sécurité sanitaire des produits travaillés
- Comprendre l'importance des enregistrements qualité et suivi métrologique

CONTENU PEDAGOGIQUE :

1° / **Les bases de l'hygiène** : Prendre conscience des dangers biologique, chimique, physiques et allergènes.

2° / **Comprendre son rôle dans la maîtrise du risque** : Comprendre les principes de l'HACCP et la structure du PMS les mettre en application à l'aide d'autocontrôles.

3° / **Mise en situation en entreprise** : Définir les comportements à adopter et les automatismes à acquérir.

TARIFS ET DELAIS :

1° / **Intra-entreprise** : 380,00 €. Date fixée dans le mois suivant la demande

2° / **Inter-entreprise** : 380,00 €. Date fixée dans le trimestre suivant la demande

METHODE PEGAGOGIQUE

Formation théorique (4 H) présentiel ou e-learning

Présentation du contexte réglementaire et économique.

Explications des principes HACCP et règles d'hygiène.

Présentation du plan de maîtrise sanitaire en restauration commerciale

Mise en place adapté à l'entreprise ou au projet d'entreprise

Formation pratique (10 H)

Analyse de l'activité de travail de l'apprenant

Mise en place d'axe de réflexion autour de situation de travail

Evaluation des acquis lors d'une mise en situation avec scénario

MODALITES & METHODES D'EVALUATION

- Mise en situation pratique en fin de formation
- Autoévaluation des acquis
- Attestation de fin de formation
- Attestation de présence

LIEUX D'INTERVENTIONS

- Corse

Formation Hygiène et sécurité en restauration collective spécifique aux cuisines satellites de crèche

DUREE : 2 Heures

Référence catalogue 02-2025

6 personnes maximum

Sur site ou En espace de co working, partie pratique selon votre profil

PUBLIC:

- Salariés
- Salariés en situation de handicap
- Entrepreneurs salariés
- Entrepreneurs
- Autoentrepreneurs
- Créeurs ou repreneurs d'entreprise

PRE-REQUIS:

- Avoir une fonction en lien avec le milieu de la restauration collective en cuisine satellite de crèche (Accueil de jeunes enfants)
- Avoir un projet de création ou de reprise d'entreprise de crèche disposant d'une restauration de type cuisine satellite collective.

OBJECTIFS :

- Comprendre les bonnes pratiques en matière d'hygiène spécifique en crèche
- Savoir adapter ses comportements et méthodes de travail en vue d'assurer la sécurité sanitaire des produits travaillés
- Comprendre l'importance des autocontrôles et de l'application des bonnes pratiques.

CONTENU PEDAGOGIQUE :

1° / Les bases de l'hygiène : Prendre conscience des dangers biologique, chimique, physiques et allergènes.

2° / Comprendre son rôle dans la maîtrise du risque : Comprendre les principes de l'HACCP en crèche et de maîtrise des bonnes pratiques et de la réalisation des autocontrôles.

3° / Mise en situation en entreprise : Définir les comportements à adopter et les automatismes à acquérir.

TARIFS ET DELAIS :

1° / Intra-entreprise : 120 € et frais de déplacement Date fixée dans le mois suivant la demande

2° / Inter-entreprise : 120 €. Date fixée dans le trimestre suivant la demande

METHODE PEGAGOGIQUE

Formation théorique (1 H)

Présentation du contexte réglementaire et économique.

Présentation des bonnes pratiques spécifiques en crèche.

Formation pratique (1 H)

Analyse de l'activité de travail de l'apprenant

Réalisation des autocontrôles

Evaluation des acquis lors d'une mise en situation avec scénario

MODALITES & METHODES D'EVALUATION

- Mise en situation pratique en fin de formation
- Autoévaluation des acquis
- Attestation de fin de formation
- Attestation de présence

LIEUX D'INTERVENTIONS

- Corse