

LES FORMATIONS
CFC LA PROVIDENCE ORCHIES

14 HEURES

sur 2 jours

FORMATION 100% PRÉSENTIEL

Consulter les dates sur notre site :

www.ndpo.fr

PUBLIC

Toute personne travaillant dans un établissement de restauration commerciale ; exploitants ou personnes en charge de la gestion des denrées alimentaires.

A compter du 01/10/2012, tout établissement de restauration commerciale doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

PRÉREQUIS

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

DATES DE LA FORMATION

Consulter les dates de nos sessions de formation sur notre site : www.ndpo.fr/cfc

MODALITÉS D'ADMISSION

- Formulaire d'inscription

DÉLAIS D'ACCÈS

10 jours ouvrés

TYPE DE SESSION

Inter

NOMBRE DE PARTICIPANTS

4 à 10 participants.

LIEUX

CFC La Providence :

38 rue Jules Ferry, 59310 ORCHIES

TARIF ET FINANCEMENT

350€ net par stagiaire



INTERLOCUTEURS

Renseignements :

Amandine LIBRAIRE

03 20 71 71 09 - bgcfc@ndpo.fr

Chargée des formations :

Rachel LIPS

cfc@ndpo.fr

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

Protégez vos clients, valorisez votre établissement !

Dans le secteur de la restauration, l'hygiène alimentaire n'est pas une option : c'est une obligation légale, un gage de qualité, et une question de responsabilité.

Chaque année, des milliers de cas d'intoxications alimentaires sont recensés, souvent liés à des erreurs évitables. Ne laissez pas un manquement compromettre la santé de vos clients, la réputation de votre établissement ou votre activité professionnelle.

OBJECTIFS

- Gérer une activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Savoir analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Savoir mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

MODALITÉS, MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Apports théoriques
- Mises en situation pratique avec manipulations de matériel (2 heures par session de 7 heures)

OUTILS PÉDAGOGIQUES FOURNIS

- livret de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaires et quizz en cours de formation

MOYENS D'ENCADREMENT

Formateur spécialisé en hygiène et prévention des risques alimentaires

VALIDATION

Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire, en conformité avec la réglementation.

Notre organisme de formation enregistré auprès de la préfecture du Nord, est autorisé à dispenser la formation en hygiène alimentaire selon l'arrêté préfectoral portant la référence : R32-2025-07-21-00001, datant du 21/07/2025.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Les locaux du CFC sont conformes à la réglementation ERP et sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour plus de renseignements sur d'éventuelles adaptations, vous pouvez contacter le CFC au 03 20 71 71 09 ou par mail : bgcfc@ndpo.fr



PROGRAMME

Les fondamentaux de la réglementation :

- Les notions de déclaration, agrément, dérogation
- Les différents contrôle officiels
- Les risques encourus

L'hygiène (BPH) :

- L'hygiène du personnel et des manipulations
- L'hygiène des locaux, produits et matériaux
- La réception, le stockage et la conservation des produits alimentaires
- L'hygiène des denrées alimentaires

Aliments et risques pour les consommateurs :

- Microbiologie des aliments
- La physiologie des micro-organismes
- Les micro-organismes et l'homme
- Les différents dangers
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Le PMS (plan de maîtrise sanitaire)

Equipements, locaux et matériels :

- Le froid et les appareils productions de froid
- La chaleur et les appareils producteurs de chaleur
- L'alimentation en eau potable
- L'alimentation en électricité
- Les locaux et l'agencement
- Les matériels et revêtements

BESOIN DE PLUS DE RENSEIGNEMENTS ?



Standard : 03 20 71 71 09
E-mail : bgcfc@ndpo.fr

POUR NOUS DÉCOUVRIR ...



@laprovidenceorchies



NE

De stagiaires satisfaits*

*moyenne issue de la dernière session de formation

NE

De validation des acquis**

**sur la totalité des stagiaires présentés à l'examen par le CFC