



Programme Bonnes pratiques d'hygiène en Restauration Commerciale - 14 heures  
Formation à distance en formation en ligne (e-learning) du CLETA

<b>Public</b>	Toute personne travaillante ou souhaitant travailler au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires en restauration commerciale (traditionnelle, de type rapide, livraison, commerces alimentaires, métiers de bouche, chaine de production, de stockage, de livraison...).
<b>Prérequis</b>	<b>Connaissance de la langue Française obligatoire :</b> Lue, parlée, écrite. <b>Matériel nécessaire :</b> Ordinateur ou tablette avec internet Haut débit et navigateur "GOOGLE", adresse mail du stagiaire.
<b>Objectifs</b>	<b>À l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale ;</li> <li>• Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;</li> <li>• Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.</li> </ul>
<b>Durée</b>	<b>Formation à distance en formation en ligne (e-learning) de 14 heures</b> (au rythme du stagiaire sur 48h minimum) ; <b>Parcours individualisé.</b>
<b>Tarif par stagiaire (Évaluation incluse)</b>	140€ ttc Ou 189€ ttc si option téléchargement du dossier P.M.S. avec les fiches modifiables.
<b>Contenu</b>	<b>Aliments et risques pour le consommateur :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les dangers microbiens ;</li> <li>• Les dangers microbiologiques dans l'alimentation ;</li> <li>• Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques ;</li> <li>• Les autres dangers potentiels.</li> </ul> <b>Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément ;</li> <li>• L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) ;</li> <li>• Les contrôles officiels.</li> </ul> <b>Le plan de maîtrise sanitaire :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les principes de l'H.A. C.C.P ;</li> <li>• Les P.M.S (Plan de Maîtrise Sanitaire) ;</li> <li>• Les B.P.H (Bonnes Pratiques d'Hygiène) ;</li> <li>• Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) ;</li> <li>• Le G.B.P.H (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène) du secteur d'activité spécifié.</li> </ul>
<b>Modalités de déroulement et</b>	<b>Formation à distance en formation en ligne (e-learning) sur la plateforme de l'organisme CLETA :</b> <a href="https://maformationhaccp.fr/">https://maformationhaccp.fr/</a>



<p><b>encadrement de l'action de formation (moyens techniques et pédagogiques mis en œuvre), modalités d'évaluation, assiduité</b></p>	<p><b>Supports</b> : Vidéos, documentations, livret récapitulatif.</p> <p><b>Quizz</b> : exercices sur les bases (essais illimités), le score de 100% doit être obtenu par le stagiaire pour valider sa formation.</p> <p><b>Assistance Formateur asynchrone</b> du lundi au vendredi de 09h00 à 17h00 par mail à <a href="mailto:contact@cleta-formation.fr">contact@cleta-formation.fr</a> : formateur spécialisé dans la méthode H.A.C.C.P, diplômé du titre de formateur professionnel pour adultes.</p> <p><b>Documents de fin de formation</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificat de réalisation du Ministère du travail ;</li> <li>• <b>Attestation ROFHYA D.R.A.A.F</b> de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.</li> </ul>
<p><b>Modalités et délais d'accès</b></p>	<p><b>Délai d'accès</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans le cadre d'un achat directement via la plateforme de notre organisme CLETA <a href="https://maformationhaccp.fr/">https://maformationhaccp.fr/</a> : l'accès sera accordé uniquement après la signature d'un contrat ou d'une convention qui sera envoyé par mail dans un délai de 24h à 48 h (jours ouvrés) après l'achat et après vérification de l'identité du bénéficiaire.</li> <li>• Dans le cadre d'un contrat ou d'une convention avec notre organisme CLETA hors achat directement via notre plateforme <a href="https://maformationhaccp.fr/">https://maformationhaccp.fr/</a> : L'accès sera accordé uniquement après la signature d'un contrat ou d'une convention et conformément à la date de session définie avec notre organisme et après vérification de l'identité du bénéficiaire.</li> <li>• Dans le cadre d'un contrat ou d'une convention hors de notre organisme : L'accès sera accordé conformément aux conditions générales spécifiques du financeur et à la date de session définie avec notre organisme CLETA.</li> </ul> <p><b>Délai pour suivre et valider la formation</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le stagiaire dispose de 15 jours à compter du début de la date de session pour suivre et valider sa formation à son rythme accès 24/7.</b> S'il termine avant les 15 jours il recevra ses documents de fin de formation par mail entre 24h et 48h (jours ouvrés) après la fin de sa formation.</li> <li>• <b>À l'issue de la formation</b> : le stagiaire garde un accès illimité aux leçons sur la plateforme.</li> </ul>
<p><b>Accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap (PSH)</b></p>	<p><b>Les PSH (Personnes en Situation de Handicap) souhaitant suivre la formation sont invitées à nous contacter directement avant la commande afin que nous puissions étudier les possibilités d'accès personnalisés.</b></p>
<p><b>Contact</b></p>	<p>CLETA Formation et Conseil HACCP - <a href="mailto:contact@cleta-formation.fr">contact@cleta-formation.fr</a></p>