

Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration commerciale

🕒 7h

📅 1 jour

💶 350€ net de taxes

Prérequis

Maîtrise des savoirs de base.

Public

Gérants et/ou salariés de la restauration.

Objectifs de la formation

- Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire dans son environnement professionnel
- Mettre en place des plans d'actions correctifs
- Mettre en place des outils de veille et de sensibilisation
- Respecter la réglementation en vigueur

Contenu de la formation

- Les enjeux du gaspillage alimentaire
- Définitions et représentations des notions de gaspillage des déchets alimentaires : causes, sources, acteurs concernés ...
- Repérage des différents postes de gaspillage : achats et gestion des stocks, préparation, distribution, poids portion, retour client
- Définir un plan de progrès (atelier ou mise en pratique)
- Identification des freins et opportunités
- La réglementation et dispositifs nationaux existants : PNNS 4, Pacte anti-gaspillage, loi EGALIM

Modalités pédagogiques

Chaque thème fait l'objet d'une présentation théorique. Des études de cas illustrent chaque thème.

Modalités d'évaluations

Tout au long de la formation, des quiz ainsi que des cas d'application sont mises en place afin d'évaluer les connaissances de chaque stagiaire.

A l'issue de la formation, une attestation de formation ainsi qu'une clé USB contenant le support de formation sera remis à chaque stagiaire.

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel ou visioconférence

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble de nos formateurs justifient d'une expérience dans le domaine de la réduction et la maîtrise du gaspillage alimentaire.

Hygiène Alimentaire

🕒 14h

📅 2 jours

💶 500€ net de taxes

Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.

Public

Toute personne travaillant dans le domaine de la restauration commerciale.

Objectifs de la formation

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités relevant de la restauration commerciale, dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Contenu de la formation

- **Les principes fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :**

- Déclarations, agréments
- Notions de responsabilité (règlement CE n° 852/2004)
- L'hygiène des denrées alimentaires (règlement CE n° 853/2004)
- Traçabilité
- Traitement des non conformités – les actions correctives
- Contrôles officiels (Grilles de contrôles, organismes de contrôles (Direction Départementale de la Protection des Populations...), conséquences

- **Les dangers de contamination des denrées**

- Les dangers physiques : intrusion de corps étrangers
- Les dangers chimiques : résidus de produits d'entretien, contamination primaire
- Les dangers macro biologiques : plan de lutte contre les nuisibles
- Les dangers microbiologiques : virus, champignons, parasites, bactéries (conditions de multiplication, survie, élimination,...)

- **Le plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :**

- Les bonnes pratiques et le guide des bonnes pratiques :
 - La matière (les informations et documents à tenir à disposition, ...)
 - Le matériel (choix, nettoyage, stockage...)
 - Le milieu (choix des matériaux, plan de nettoyage, aération,...)
 - La méthode (réception des marchandises, stockage, procédures en cuisine et de conservation,...)
 - La main d'œuvre (santé et hygiène du personnel,...)

- **L'HACCP**

- L'analyse des dangers en vue d'identification des risques potentiels pour la sécurité alimentaire
- l'identification des points critiques en prévision des risques
- la fixation des limites critiques pour chaque point critique
- l'établissement d'un système de surveillance des points critiques (les autocontrôles)
- la mise en place de mesures correctives
- la vérification (autocontrôles) du bon déroulement des actions de sécurité alimentaire, de l'efficacité des mesures correctives
- la mise en place d'un système d'enregistrement des pratiques quotidiennes d'hygiène

Modalités pédagogiques

Chaque thème fait l'objet d'une présentation théorique. Des cas pratiques et des jeux de rôles illustrent cette présentation. Le formateur vérifiera les acquis des stagiaires en cours de formation via des quiz.

Modalités d'évaluations

A l'issue de la formation, un contrôle des connaissances est organisé sous la forme d'un questionnaire corrigé par le formateur.

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel ou visioconférence

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble des formateurs justifient soit d'un master II de droit, soit de l'expérience de 5 ans en relation directe avec la clientèle dans le secteur des cafés, hôtels, restaurants, discothèques ou du commerce de l'épicerie ou caviste.