



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.  
Contact référente handicap :  
bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

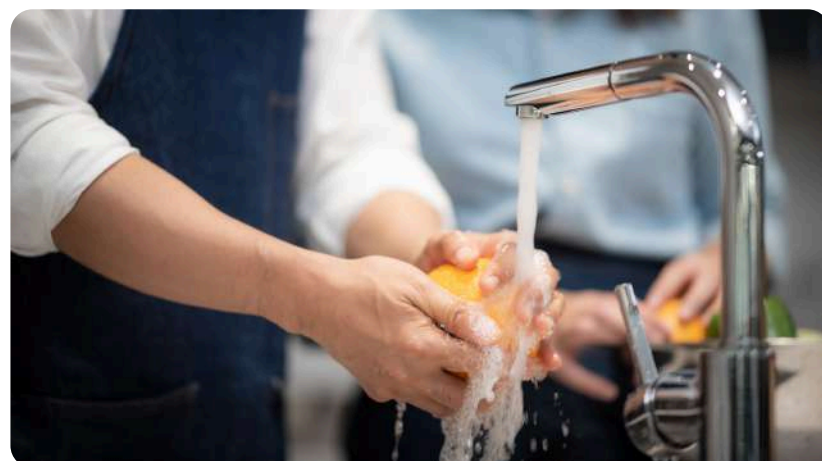
## Formateur de la formation

Frédéric Thétiot :

- Responsable de formation et référent qualité
- 18 ans d'expériences professionnelles métier
- Formateur titré Formateur Professionnel d'Adultes En CDI à Henriman depuis 2018
- 

Frédéric Cailler

- Responsable hygiène et sécurité
- Responsable des achats
- Formateur des dispositifs cuisine
- 10 ans d'expériences professionnelles métier
- En CDI à Henriman depuis 2017



**HYGIÈNE ET SÉCURITÉ  
ALIMENTAIRE ADAPTÉE  
À L'ACTIVITÉ DE  
RESTAURATION  
COMMERCIALE**



**Henriman**  
**FORMATION HCRD**

### **Contact**

CFA Henriman Formation  
18, rue de la Rainière  
44339 Nantes  
02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com  
henrimanformation.com

## OBJECTIF DE LA CERTIFICATION

Vous serez à même de maîtriser les bases de la réglementation en restauration commerciale, de suivre et de transmettre les procédures essentielles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Vous serez également en capacité d'identifier les dangers liés à un manque d'hygiène, de mettre en œuvre les bonnes pratiques adaptées à l'activité de restauration et d'assurer, ainsi que de faire respecter, les protocoles de nettoyage, de désinfection et les règles sanitaires.

## PROGRAMME DE FORMATION

La formation est composée de deux séquences

- Maîtriser les dangers chimiques, biologiques et physiques en restauration commerciale
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène dans son environnement de travail

## MODALITES D'ACCÈS

Public visé :

Toute personne amenée à justifier de la formation obligatoire hygiène alimentaire en restauration commerciale

Afin de suivre au mieux l'action de formation susvisée et obtenir la qualification à laquelle elle prépare, le stagiaire est informé qu'il est nécessaire de posséder, avant l'entrée en formation, les pré-requis suivants :

-Savoir lire, écrire et comprendre le français

## DURÉE ET TARIF DE LA FORMATION

Durée totale de 14 heures, soit deux jours

Tarif appliqué : 350€ HT

## PRISE EN CHARGE

La formation peut être :

-Prise en charge par l'OPCO (Opérateur de Compétences) AKTO

-Prise en charge par l'Agéfice

-Finançable sur les fonds propres de l'entreprise ou fonds personnels

## MODALITES PEDAGOGIQUES

-La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes. - Utilisation des méthodes de l'ingénierie de formation : interrogative, magistrale et active - Utilisation des techniques l'ingénierie pédagogique : études de cas, échanges entre pairs, exercices -Utilisation des outils numériques : écran numérique, support numérique -Utilisation du plateau technique cuisine

## MODALITES D'ÉVALUATION

-Evaluation diagnostique par un test de positionnement permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé. - Evaluations formatives par des mises en situation, des quizz et des exercices concrets tout au long de la formation -Evaluation sommative par un test de positionnement final - Questionnaire de satisfaction de la formation

## ATTESTATION DE FORMATION

Une attestation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation est remis à chaque stagiaire après réception de la formation