



## **Dossier à Joindre à votre demande de subvention au titre du FNE- Formation pour vos salariés placés en activité partielle.**

Formation Hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale en E-Learning 14heures

Organisme de formation OAF SAS : Déclaration 82691332369 ne valant pas agrément de l'ETAT

ORGANISME enregistré MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT EN RHÔNE-ALPES-AUVERGNE: N°820207042015 ET BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ: N°27014746201

Data DOCK et Certification Bureau Véritas Vériselect

DURÉE ET MODALITÉS

---

Cette formation évaluée à 14 heures est ouverte 24h/24 et 7jours/7 pour vos équipes sur 45 jours , elle est conforme à la réglementation et permet d'obtenir le certificat obligatoire en restauration selon l'Annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011.

La formation se déroule au travers d'une plateforme E-learning avec évaluation permanente des acquis et des rdv en visioconférence avec votre formateur dédié.( Possibilité dans le cadre du FNE de faire une classe virtuelle regroupant plusieurs membre d'une même société durant ses rdv)  
Vous assisterez au cours avec l'écran et le son de votre ordinateur, votre téléphone portable ou votre tablette.

Un code d'activation nominatif d'entrée sur la plateforme est envoyé à chaque participant qui pourra alors se connecter et suivre la formation à son rythme

Il y a une individualisation du parcours de formation et la possibilité énoncé plus haut de réunir les membres d'une même équipe sur la visioconférence.  
Vous pouvez poser vos questions et intervenir comme si vous étiez autour d'une table avec les autres stagiaires au travers du chat et du forum sur la plateforme et en visioconférence en temps réel.

Avant la formation nous vous adressons tous les documents nécessaires à votre stage et après la formation et l'évaluation finale des acquis, vous recevrez votre attestation de formation conforme.

Le coût de la formation est de **179 € net par apprenant.** (je ne suis pas assujetti à TVA sur la formation)

## PROGRAMME OFFICIEL DE LA FORMATION

---

Selon l'Annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011

Décret du 1er octobre 2012

Secteur restauration commerciale

### 1 - Objectifs et méthodes

#### 2 - Référentiel de capacités

1 - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

2 - Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

3 - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

#### 3 - Référentiel de formation, savoirs associés

1 - Aliments et risques pour le consommateur

2 - Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

3 - Le plan de maîtrise sanitaire. Synthèse, Conclusion.

Evaluation des connaissances.

Remise du certificat et du support de cours à la fin de la formation.

Encadrement: Formateurs spécialisés dans les secteurs de l'hygiène alimentaire et de la réglementation

**Pour toutes demandes d'informations et de devis**

[Contact@oaformation.com](mailto:Contact@oaformation.com) ou Mélissa au 06.32.64.06.64