

# Demande de formation

A compléter au clavier – Toutes les rubriques sont obligatoires



## Formation

### RESTAURATION



Consultez les [programmes](#) ci-après  
[Voir les avis stagiaires](#)

1 session par mois pour HACCP  
1 session par semestre pour les autres formations

- HACCP - Hygiène alimentaire en restauration collective** 2 jours
  - AIDE DE RESTAURATION\*** 4 jours
  - SERVICE EN SALLE\*** 2 jours
- \* dispensées à Chanteloup-les-Vignes



## Employeur

Établissement ..... Interlocuteur .....

Téléphone ..... Email .....



## Participant

NOM ..... Prénom ..... Téléphone .....

PEC-CAE    CDDI en SIAE    CDDU en AI    Adulte-Relais    Service Civique  
 TH en EA   Date fin de contrat ..... Autre statut .....

Reconnaissance officielle d'un handicap

### Prérequis & positionnement

- Avez-vous une bonne compréhension du Français parlé et écrit ?       Oui    Non
- Fonctions actuelles .....
- Projet professionnel .....
- [Remplir en ligne le questionnaire FSE](#) (obligatoire à la 1ère demande)



## Engagements

### Le participant s'engage

à suivre la formation et prévenir au plus vite le FLES et l'employeur en cas d'empêchement.

Signature du participant

L'employeur s'engage à libérer le salarié aux dates et horaires de la formation et à prévenir au plus vite le FLES en cas d'empêchement.

L'employeur atteste que les informations ci-dessus sont exactes et s'engage à communiquer le justificatif sur demande du FLES.

Signature + Cachet de l'employeur

Date de la demande .....

# Restauration collective

## FORMATION Hygiène alimentaire (HACCP)



### Public

Personnel en poste ou souhaitant travailler en restauration collective



### Prérequis

Comprendre et s'exprimer en français



### Objectifs

- + Identifier les dangers pour garantir la sécurité alimentaire
- + Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- + Adapter sa pratique professionnelle pour le respect de l'hygiène



### Durée

2 jours soit 14 h



### Moyens

- + Alternance d'apports théoriques et exercices, questionnaire, vidéo, photos
- + Remise d'un support de formation



### Évaluation

- + Évaluation formative et sommative en fin de formation
- + Attestation de formation

### Programme

#### Découvrir le monde microbien

Contamination et multiplication, facteurs qui influencent leur développement, les intoxications alimentaires

#### Identifier les autres dangers

Les dangers chimiques, physiques, le cas des allergènes

#### Respecter le contexte réglementaire actuel

- + Le Plan de Maîtrise Sanitaire : BPH, HACCP, Traçabilité
- + Les obligations en restauration : températures, temps de conservation, refroidissement rapide, remise en température, plat témoin...
- + Les services officiels

#### Reconnaître et appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène

- + Définition des grands principes d'hygiène
- + Mettre en œuvre les BPH à chaque étape de travail : de la réception à la distribution
- + Le nettoyage et la désinfection

#### Assurer sa sécurité en cuisine

- + Les risques et dangers pour le personnel de restauration

*Contenu indicatif susceptible d'être adapté en fonction des besoins des stagiaires*



## Formations RESTAURATION

**Public** Tout public désireux de travailler en restauration collective

**Prérequis** Savoir communiquer et comprendre des consignes simples

**Modalités** Formation en présentiel sur plateau technique et restaurant d'application

**Évaluation formative**

### Aide de restauration

**Objectifs** Évoluer dans l'environnement de travail de la cuisine • Mettre en œuvre les techniques culinaires de base • Réaliser et présenter des productions culinaires simples • Respecter les règles d'hygiène de base

**Programme** Découverte de l'univers de la restauration et présentation des métiers  
• Les produits alimentaires • La diététique et les 4 sens • Lavage et taillage des légumes et des fruits • Effectuer la préparation et l'assemblage de plats simples • Effectuer la plonge • Essuyer la verrerie, la vaisselle et les ustensiles de cuisine • Règles d'hygiène de base

### Service en salle

**Objectifs** Découvrir les métiers de la restauration • Mettre en œuvre les techniques de base du service et adopter un comportement adapté

**Programme** Découverte de l'univers de la restauration et présentation des métiers  
• Règles d'hygiène de base • Mise en place de la salle de restaurant • Accueil, installation et prise en charge du client au restaurant • Techniques simples de service