

# Formations réglementaires Pour les METIERS de Bouche et la Restauration

INFORMATIONS  
COLLECTIVES

24/11/2022 à 09h00  
05/12/2022 à 09h00

## TYPE DE PROGRAMME : QUALIF PRO

Financé / conventionné par La Région Occitanie  
Ces modules sont accessibles à d'autres publics et selon d'autres modalités, n'hésitez pas à nous contacter.  
Secteur d'activité : TOURISME – HOTELLERIE - RESTAURATION  
Contrat n° : 19Q05771211\_7\_v1  
Formacode : 21547 - Bonnes pratiques hygiène agroalimentaire  
Niveau d'entrée : Aucun

## LA FORMATION

Dates de l'action : 15/12/2022 au 15/03/2023 (*Parcours individualisés*) – 2<sup>de</sup> session du 15/12/2022 au 15/03/2023  
Effectif Qualif Pro : 8  
Durée : 110 H (en moyenne)

Compétences et capacités professionnelles visées :  
Satisfaire aux obligations réglementaires du secteur en hygiène, sécurité alimentaire et réglementation de la distribution d'alcool.

## LES MODALITES

### Modalités de RECRUTEMENT

Informations collectives, entretiens individuels de motivation.  
Contact : [formation@cma-gard.fr](mailto:formation@cma-gard.fr)  
Référénte administrative:  
Houria BENIEDDA

### Modalités de FORMATION

Formation multi modale.  
Accessibles aux personnes en situation de handicap.  
Parcours aménagé en fonction des besoins.  
Possibilité de Formation à distance si mesures exceptionnelles.

## VALIDATION

RESTAURATION COMMERCIALE – ETIQUETAGE - PERMIS D'EXPLOITATION  
ATTESTATION DE FORMATION AVEC EVALUATION DES ACQUIS SUR CHAQUE MODULE

## TARIF

1962.5 € (Prise en charge : Totale pour demandeurs d'emploi avec pré-requis demandés et possible en fonction de votre statut)

## PREREQUIS

- ✓ Demandeurs d'emploi jeunes et adultes inscrits à Pôle emploi.
- ✓ Avoir validé son projet professionnel avec son prescripteur.
- ✓ Etre orienté par un membre du réseau des prescripteurs habilités par la Région ou par un organisme de formation dans le cadre d'une poursuite de parcours.
- ✓ Ne pas avoir bénéficié, dans un délai d'un an, d'une formation Qualif Pro financée par la Région.
- ✓ Posséder les prérequis nécessaires à l'intégration sur l'action de formation dans le cadre d'un parcours individualisé.

## COMPLEMENT D'INFORMATIONS

Accès handicapé  oui  non Accessible en transport en commun  oui  non  
Restauration sur place  oui  non  
Hébergement sur place  oui pour les moins de 25 ans  non

## MOYENS pédagogiques, techniques et d'encadrement de la formation :

Les acquis en entreprise sont complémentaires à ceux en centre. Ils sont formalisés sur un livret de compétences.

Moyens pédagogiques	<p>Logiciel de gestion de la formation (gestion des plannings, cours, supports de cours, exercices.)</p> <p>Portail documentaire actualisé, nombreux liens de plateformes et d'outils (espaces collaboratifs, ...)</p> <p>Supports ressources (papier ou numérique), revues, dossiers et presse techniques et spécialisés...</p>
Moyens techniques	<p>Toutes nos salles de cours sont équipées d'un Tableau Blanc Interactif avec ordinateur connecté à Internet et vidéo projecteur,</p> <p>7 ateliers informatiques de 10 à 15 postes informatiques connectés à Internet,</p> <p>Un bureau individuel pour les entretiens,</p> <p>Un centre de Ressources disposant de 16 ordinateurs avec internet, connexion WIFI et un animateur.</p>

## MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des acquis	Evaluation de la formation
<p>En fonction des compétences décrites dans les programmes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Positionnement de départ.</li> <li>- Evaluations des acquis à chaque fin de module tout au long de la formation.</li> <li>- Entretiens de régulation et de remédiation.</li> <li>- Auto-évaluation, partage d'expérience</li> <li>...</li> </ul>	<p>Bilans intermédiaires entre les stagiaires et les référents.</p> <p>Demande d'amélioration et fiches d'insatisfaction à disposition.</p> <p>Enquêtes satisfaction (stagiaires, intervenants, entreprise, partenaires)</p> <p>Bilan final (invitation des principaux acteurs de la formation).</p> <p>Bilan global (Indicateurs de performance analysés pour dégager points forts et axes à améliorer).</p>

## SITUATIONS FORMATIVES en fonction du parcours individualisé

Modules communs (nombre d'heures moyen) - \*optionnel en fonction des profils

Accompagnement individuel et projet - 15h

Construction et réajustement de parcours adapté.  
Formalisation acquis et actions.

Positionnement - 3h00

Entretien approfondi, tests de positionnement.

Restauration commerciale\* – 14h

Identifier les grands principes en lien avec la restauration commerciale. Mesurer la responsabilité des opérateurs en lien avec l'obligation de résultat. Mettre en œuvre des principes d'hygiène en restauration. Organiser la production et le stockage des aliments. Mettre en place des mesures de prévention et de bonnes pratiques d'hygiène, méthode HACCP.

Permis d'exploitation\* – 21h

Obligations particulières de la vente d'alcool, normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles applicables.

Numérique - 14h

Recherche efficace sur Internet, messagerie électronique, bases de données documentaires et les sites de référence.

Rentrée – 3h

Etiquetage alimentaire\* – 7h

Connaitre la Réglementation et les obligations particulières liées à l'alimentaire pré-emballé, mentions d'étiquetage, mise en application.

*En complément de ces modules peuvent s'ajouter des modules spécifiques d'aide à la création de leur projet entrepreneurial (liste non exhaustive selon possibilités):*

- *Elaborez une stratégie digitale – 14h*
- *Lisez votre bilan comptable – 14h*
- *Créez vos logos – 14h*
- *Négociez vos achats – 7h*
- *Pack Premium Création d'entreprise – 35h*
- *Définir ses prix – 14h*
- *Créez votre Facebook pro – 7h*
- *S'initier à la TVA*
- *Réaliser sa stratégie commerciale – 14h*