



M.A. Formation CHR

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »



Michel Acard est titulaire de la qualification professionnelle RP-CFI

« La qualification professionnelle RP-CFI fait partie des certifications et labels qualité référencés par le CNEFOP comme satisfaisants au Décret du 30 juin 2015 ».

CATALOGUE DES FORMATIONS

Conditions de vente (V4)

(Remis à jour en Novembre 2019)



M.A. Formation CHR

DRAAF : 72-0020-06-2012



M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Créé en 2009 M.A. Formation CHRD est un organisme de formation (déclaré à la DIRECTION Aquitaine) spécialisé dans la réglementation des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

M.A. Formation CHRD forme les dirigeants, les salariés selon quatre thématiques et deux modes d'intervention :

-L'hygiène alimentaire en restauration commerciale

-Les allergies et les intolérances alimentaires en restauration commerciale

-La prévention des risques professionnels en restauration commerciale

-La réglementation applicable aux métiers du CHRD

Formation inter-entreprises



Centre Saint Léon 10, Avenue Jean Darrigrand 64100 Bayonne pour les formations (Inter-entreprises). Centre de formation conforme en matière d'accessibilité aux handicapés.

Modalités d'accès

Autoroute A63 sortie n°5 (Bayonne sud) puis voie rapide. Coordonnées 43° 28' 50'' N et 1° 29' 19'' W.

Cinq minutes entre la sortie d'autoroute et le centre de formation.

Formation intra entreprise

M.A. Formation CHRD se déplace au sein de l'établissement.

Contacts

Tél 06 76 10 54 91

contact@formation-hygiene-securite.fr

Site : www.formation-hygiene-securite.fr

Les financeurs





Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Objectifs de la formation

- 1) Identifier les grands principes de la réglementation 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

A l'issue de la formation, le stagiaire est en mesure d'utiliser le GBPH restaurateur afin d'appliquer les bonnes pratiques et de rédiger son PMS

Public

Responsable d'entreprise du secteur CHR, Chef de cuisine et d'une manière générale tous les salariés qui sont au contact des denrées alimentaires.

Pré-requis : Formation obligatoire qui s'applique à tous les publics qui manipulent des denrées alimentaires

Programme pédagogique

Partie 1 Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- Les autres dangers potentiels

Partie 2 Les fondamentaux de la réglementation communautaire

- Notions de déclaration, d'agrément, dérogation à l'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

Partie 3 Le plan de maîtrise sanitaire

- Les BPH
- Les principes HACCP
- Les mesures de vérification

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

-Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Méthode et déroulement pédagogique

- Brain storming sur le thème « Hygiène »
- Déroulé du programme et remise d'un PMS type
- Quinze ateliers de travail (Quizz, vidéos, photos ...etc)

Moyens pédagogiques mis en œuvre

- Ordinateur portable pour présenter le Power Point, rétroprojecteur, écran de projection, Paper Board , connexion internet pour accéder au site de Légifrance si nécessaire
- Remise d'un support de cours et d'un PMS type. A la demande textes règlementaires et fiches bio par mail
- Guide des bonnes pratiques remis à chaque stagiaire pour travailler dans le cadre des ateliers, photographies de situation, films

Modalités d'évaluation

- Evaluation du savoir en début de formation (test de positionnement)
- Test d'évaluation sur les connaissances acquises en fin de formation (QCM)
- Remise de l'attestation de suivi de fin de formation conformément à l'*article L6353-1 du code du travail*.
- Remise de l'attestation spécifique de formation en hygiène alimentaire « ROFHYA » conformément à la circulaire C2011-2012.

Durée de la formation

14 heures, 9H-12H30 13H30-17H sur deux jours

Modalité et coût de la formation

Formation inter ou intra-entreprise

700 € HT/stagiaire

Intervenant

Monsieur Michel Acard, expert en hygiène alimentaire DESS Techniques de contrôle et Assurance qualité, ancien gérant d'un établissement de restauration



Les allergies et les intolérances alimentaires en restauration commerciale

Objectifs de la formation

- 1) Connaitre les principaux allergènes et aliments associés
- 2) Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- 3) Intégrer les obligations du règlement INCO dans son PMS

A l'issue de la formation le stagiaire est capable de faire la différence entre une allergie et une intolérance alimentaire, le stagiaire est capable de rédiger sa carte des allergènes.

Public Responsable d'entreprise du secteur CHR, Chef de cuisine, Serveur

Pré-requis : CAP-BEP hôtellerie restauration ou expérience d'une année en tant que gérant d'un établissement remettant des denrées alimentaires

Programme pédagogique

Partie 1 Aliments et risques pour le consommateur

- Les allergies vraies et les allergies croisées, le mécanisme de la réaction d'allergie
- Le classement des allergies majeures, les risques liés aux allergènes, les intolérances alimentaires

Partie 2 Les fondamentaux de la réglementation communautaire

- La réglementation européenne et l'obligation de résultat, les obligations du règlement INCO
- Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non-préemballées

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Partie 3 Le plan de maîtrise sanitaire, les allergènes

- Mise en place d'outils préventifs
- Instruire ses salariés
- Intégrer le résultat de son analyse dans le PMS

Méthode et déroulement pédagogique

- Deux ateliers de travail (Quizz)
- Méthode interactive le formateur ou le stagiaire restitue sous la forme d'une synthèse
- Application de la méthode en entreprise sur trois plats (entrée, plat et dessert)

Moyens pédagogiques mis en œuvre

Power point, animation de groupe, ateliers de travail, remise d'un support de cours

Modalités d'évaluation

- Evaluation du savoir en début de formation (test de positionnement)
- Test d'évaluation sur les connaissances acquises en fin de formation
- Remise de l'attestation de suivi de fin de formation conformément à l'article L6353-1 du code du travail.

Durée de la formation 10 heures réparties sur les créneaux horaires suivants : 9H-13H 14H-17H +1/2 Journée en entreprise 14H-17H

Modalités et coût de formation

Formation inter-entreprise : 500 € HT/stagiaire

Intervenant Monsieur Michel Acard, expert en hygiène alimentaire DESS Techniques de contrôle et Assurance qualité, ancien gérant d'un établissement de restauration



Evaluation des risques professionnels en restauration commerciale

Objectifs de la formation

- 1) Identifier les grands principes de la réglementation (sécurité et prévention des risques)
- 2) Permettre au stagiaire de mettre en œuvre l'évaluation des risques professionnels, planifier les actions correctives et d'assurer la sensibilisation à la sécurité

A l'issue de la formation le stagiaire connaît ses droits et devoirs en matière de prévention des risques, le stagiaire est capable de rédiger son document unique et de mettre en œuvre les actions correctives

Public Responsable d'entreprise du secteur CHR, Chef de cuisine, Serveur

Pré-requis : BP hôtellerie restauration ou une année d'expérience en tant que gérant ou représentant légal de la société

Programme 1^{er} journée Matin 8H 30 à 12H30

- Module 1 : La nécessité d'une démarche EvRP, fixer les objectifs des stagiaires, Présentation
- Module 2 : Mise en évidence de la multi-causalité et du lien entre risque et accident de travail
- Module 3 : Prendre en compte la dimension économique de la prévention des accidents de travail
- Module 4 : Responsabilité civile et pénale, la faute inexcusable et la jurisprudence
- Module 5 : Les faits et les jugements
- Module 6 : Présentation de la méthode d'analyse

Après-midi 14H à 18H00

- Module 7 : La détection des risques
- Module 8 : La formulation des risques
- Module 9 : L'évaluation des risques
- Module 10 : La recherche des solutions
- Module 11 : La mise en place et la vérification des solutions

Conclusions sur la méthode (Fin programme pédagogique CARSAT Aquitaine)

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Deuxième journée Matin 8H30 à 12H30-La pénibilité au travail appliquée au secteur CHRD (le facteur « bruit », l'ambiance thermique en cuisine, les fumées, les agents chimiques les horaires décalés), les EPI acoustiques (mode filtrant)

-Interpréter trois fiches de données de sécurité afin d'intégrer le risque chimique au cours de la sensibilisation à la sécurité (Eau de javel, Alcool à brûler, Produit détergent-décapant pH 14)

-Application de la méthode de l'évaluation des risques à partir de situations décrites et de photos (2 situations)

Deuxième journée Après-midi 14H à 18H

-Corrections des ateliers (2) et conclusions sur la méthode

-La sensibilisation à la sécurité, Protocole de chargement/déchargement

-Les préventeurs à la sécurité et les outils de travail (INRS, CARSAT Aquitaine, Service santé au travail, Bossons-futé)

-Les vérifications obligatoires dans un ERP de Vème catégorie et la tenue du registre de sécurité

Troisième journée matin ou après –midi répartie sur quatre heures (formation sur site)

-Préparation de l'exercice sur poste réel (choix des outils de travail, recherche documentation)

-Mise en pratique sur un poste de travail au choix

-Recherche des risques/formulation et notation des situations/proposition de solutions préventives

-Commentaires et conclusions sur la méthode d'investigation

Moyens pédagogiques mis en œuvre

Supports audiovisuels, supports pédagogiques (cours, registre sécurité, FDS, protocole de chargement)

Modalités d'évaluation

-Evaluation du savoir en début de formation (test de positionnement)

-Test d'évaluation sur les connaissances acquises en fin de formation

-Remise de l'attestation de suivi de fin de formation conformément à l'article L6353-1 du code du travail.

Modalités et coût de la formation

Formation intra ou inter-entreprises : 1000 € HT/stagiaire

Durée de la formation 20 heures réparties sur les créneaux horaires suivants : 8H30-12H30 14H-18H

Intervenant Monsieur Michel Acard DESS Techniques de contrôle et Assurance qualité, habilité IPRP 72.64.0024. Organisme de formation partenaire de la CARSAT Aquitaine,



La réglementation applicable aux métiers du CHRD

Objectifs pédagogiques

- 1) Identifier et comprendre les obligations réglementaires applicables aux métiers du secteur CHRD
- 2) Sensibiliser les responsables d'entreprise des risques encourus en cas de dysfonctionnement

A l'issue de la formation le stagiaire est en mesure d'apprécier les écarts réglementaires par rapport à sa situation professionnelle et d'engager les actions correctives nécessaires

Publics concernés

Gérant non salarié, Dirigeant salarié et maîtrise

Pré-requis : BP hôtellerie restauration ou une année d'expérience en tant que gérant ou représentant légal de la société

Programme de la formation

Première partie : la réglementation des débits de boissons

- Le permis d'exploitation
- Les boissons et le fonctionnement des licences
- Les obligations relatives à la personne physique et la personne morale
- La déclaration administrative
- La répression de l'ivresse publique
- La réglementation sur le tabac
- Les fermetures administratives et judiciaires
- Les sanctions

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Deuxième partie : la réglementation transversale aux métiers du CHRD

- Les obligations en matière de protection intellectuelle (SACEM et SPRE)
- La redevance audiovisuelle
- La réglementation applicable à l'organisation des spectacles
- L'étude d'impact de nuisance sonore
- La vidéo protection
- Les obligations en matière de sécurité relatives aux ERP de Vème catégorie
- Les contrôles et les caisses enregistreuses
- Les sanctions

Troisième partie : la réglementation applicable aux détenteurs de denrées alimentaires

- Les dangers biologiques récurrents en restauration commerciale
- Les différentes obligations en matière de formation
- La déclaration administrative
- La mise en place des autocontrôles et du PMS
- Le guide des bonnes pratiques hygiènes en restauration commerciale
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- La gestion des bio-déchets
- La réglementation sur le fait maison
- Les sanctions

Quatrième partie : La prévention des risques professionnels

- L'obligation de procéder à l'évaluation des risques
- La mise en œuvre de la sensibilisation à la sécurité
- La pénibilité au travail
- Les organismes référents de la prévention (CARSAT, INRS)
- Les sanctions

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Cinquième partie : Le social en CHRD

A- L'embauche

- La déclaration unique d'embauche et le contrat de travail
- Présentation du TESE
- Les contrats saisonniers
- Période d'essai

B- Le quotidien

- Les avantages « nourriture »
- Les repos hebdomadaires
- Les jours fériés garantis
- La maladie et le maintien de salaire
- Les amplitudes horaires à respecter
- La gestion des heures supplémentaires et des jours de repos
- L'enregistrement des heures

C- Le contrôle en social

- Les documents à fournir
- Les affichages obligatoires
- Les sanctions

D- Le rôle du syndicat professionnel

Méthode et déroulement pédagogique

- Quizz (4)
- Ateliers de travail (3)
- Méthode interactive sous la forme de restitution du savoir à l'issue de chaque thème

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Modalités d'évaluation

- Evaluation du savoir en début de formation (test de positionnement)
- Test d'évaluation sur les connaissances acquises en fin de formation
- Remise de l'attestation de suivi de fin de formation conformément à l'*article L6353-1 du code du travail*.
- Evaluation à chaud (Vérifier que les objectifs pédagogiques ont été atteints)
- Evaluation à froid un mois après la formation via Google Forms (Vérifier si les compétences acquises ont été mises en œuvre))
- Enquête d'impact conduite trois mois après la formation via Google Forms ou sur rendez vous

Moyens pédagogiques mis en œuvre

Ordinateur portable pour présenter le Power Point, rétroprojecteur, version papier du module, Paper Board,

Lieu de formation

Intra entreprise : Départements des Pyrénées Atlantiques et des Landes

Inter-entreprises : Centre Diocésain Saint Léon 10 Avenue Jean Darrigrand 64100 Bayonne

Durée de la formation

24 heures réparties sur les créneaux horaires suivants : 9H00 -13H et 14H -18H

Modalité et coût de la formation

Trois jours de formation soit 24 heures : 1200 € HT/stagiaire

Intervenant

Monsieur Michel Acard, expert en hygiène alimentaire DESS Techniques de contrôle et Assurance qualité, Formateur au permis d'exploitation depuis 10 ans, ancien gérant d'un établissement de restauration

Généralités

Coût des formations

1) Inter-entreprises

- Hygiène alimentaire en restauration commerciale (14 heures) : 700 € HT/stagiaire
- Prévention des risques professionnels en restauration commerciale (20 heures) : 1000 € HT/stagiaire
- Les allergies et les intolérances alimentaires en restauration commerciale (10 heures) : 500 € HT/stagiaire
- La réglementation applicable aux métiers du CHRD (24 heures) : 1200 € HT/stagiaire

Condition inter-entreprises

Pour l'ensemble des formations ci-dessus, il est possible de démarrer les formations à partir de deux stagiaires validés

2) Intra-entreprise pour un indépendant

Conditions intra-entreprise

- Hygiène alimentaire en restauration commerciale (14 heures) : 700 € HT/stagiaire
- Prévention des risques professionnels en restauration commerciale (20 heures) : 1000 € HT/stagiaire
- La réglementation applicable aux métiers du CHRD (24 heures) : 1200 € HT
- Les allergies et les intolérances alimentaires en restauration commerciale (10 heures) : 500 € HT/stagiaire

Pas de seuil minima exigé.

2) Intra-entreprise pour 2 à 4 salariés

Conditions intra-entreprise

- Hygiène alimentaire en restauration commerciale (14 heures) : 1800 € HT
- Prévention des risques professionnels en restauration commerciale (20 heures) : 2000 € HT
- La réglementation applicable aux métiers du CHRD (24 heures) : 2500 € HT
- Les allergies et les intolérances alimentaires en restauration commerciale (10 heures) : 1500 € HT

Délai d'accès à la formation

1^{er} cas : Formation financée en fonds propres : Deux à trois semaines

2^{ème} cas : Formation financée via un OPCO : Trois à cinq semaines

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Conditions générales de vente

Les présentes conditions générales s'appliquent à toutes sessions de formation proposées par **M.A. Formation CHRD**.

M.A. Formation CHRD est une EURL, enregistrée sous le numéro SIRET 440 424 430, dont le siège social est situé 8, route de Saint Pée 64600 Anglet. Tél : 06 76 10 54 91 ou contact@formation-hygiene-securite.fr

En sa qualité d'organisme de formation, **M.A. Formation CHRD** est enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 72 64 02980 64 auprès de la direction régionale du travail de l'emploi et de la formation professionnelle de la Région Aquitaine.

■ INSCRIPTION

Toute inscription à une session de formation peut se faire de deux façons :

1) Par l'envoi d'un bulletin d'inscription dûment complété et accompagné du règlement à :

M.A. Formation CHRD

81, route de Saint Pée 64600 Anglet

Bulletin téléchargeable sur le site www.formation-hygiene-securite.fr.

2) E-mail : contact@formation-hygiene-securite.fr

Par une inscription en ligne directement accessible sur le site www.formation-hygiene-securite.fr.

Dans le deuxième cas, le participant fera parvenir sous 4 jours un chèque du montant de la formation.

A réception du règlement, M.A. Formation CHRD attestera par retour mail l'inscription du participant

■ Droit de rétractation en cas d'inscription à distance (par renvoi du bulletin d'inscription ou par internet)

Le Client dispose d'un délai de quatorze jours francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs et sans frais. Le délai de rétractation débute le lendemain du jour de l'inscription.

S'il expire un samedi, dimanche, jour férié ou chômé, il est repoussé au premier jour ouvrable suivant.

Toutefois, le droit de rétractation ne pourra plus être exercé, si l'action de formation intervient avant la fin du délai de quatorze jours et si le Participant assiste à la formation.

Pour exercer le droit de rétractation, le client doit notifier à **M.A. Formation CHRD** par email à l'adresse contact@formation-hygiene-securite.fr ou par lettre avec accusé de réception au 81, route de Saint Pée 64600 Anglet, sa décision de rétractation au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté.

Pour que le délai de rétractation soit respecté, il suffit de transmettre la déclaration de rétractation avant l'expiration du délai de rétractation.

En cas de rétractation, **M.A. Formation CHRD** remboursera le paiement reçu, sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours à compter du jour où **M.A. Formation CHRD** sera informée de la décision de rétractation. **M.A. Formation CHRD** procèdera au remboursement en utilisant le même moyen de paiement que celui utilisé pour la transaction initiale, sauf si le client convient expressément d'un moyen différent ; en tout état de cause, ce remboursement n'occasionnera pas de frais pour le client.

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

■ OBLIGATIONS RESPECTIVES DES PARTIES

Pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le client reçoit une convention établie en deux exemplaires, dont il s'engage à retourner à **M.A. Formation CHRD** un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise. Dans la mesure où **M.A. Formation CHRD** édite une convention de formation pour l'action demandée, il appartient au client de vérifier l'imputabilité de celle-ci.

A l'issue de la prestation, une facture sera adressée au client (ou à l'organisme désigné par le client)

ANNULATION

Annulation du fait du client + de 10 jours

Pour les demandes d'annulation confirmées par courrier postal ou par mail reçus plus de dix jours avant le début de la formation, **M.A. Formation CHRD** proposera soit le report de la date de formation du module concerné, soit le renvoi du chèque ou soit le remboursement de la formation.

Annulation du client – de 10 jours

Dans le cas de force majeure : hospitalisation, décès familial, maladie, accident **M.A. Formation CHRD** accepte sur présentation d'un justificatif et proposera :

- soit une réinscription dans les trois mois pour une autre session du même module
- soit le remboursement du montant de la formation

Annulation du client – de 10 jours (autres que par force majeure)

Le client perd l'intégralité des sommes versées au moment de l'inscription

Annulation du fait de M.A. Formation CHRD

Dans le cadre d'un nombre de stagiaire insuffisant, dans le cas de force majeure (hospitalisation, décès familial, maladie, accident)

M.A. Formation CHRD proposera :

- soit une réinscription dans les trois mois pour une autre session du même module
- soit le remboursement du montant de la formation

PRIX - PAIEMENT

Le bulletin d'inscription doit être accompagné du règlement correspondant au montant de la formation par chèque à l'ordre de **M.A. Formation CHRD**, qui sera encaissé dès réception.

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Toute acceptation de prise en charge par un organisme tiers doit parvenir au plus tard à **M.A. Formation CHRD** trois semaines avant le début de l'action de formation. A défaut le chèque remis lors de l'inscription sera encaissé directement par **M.A. Formation CHRD**.

Tous les prix sont indiqués hors taxe. Ils sont majorés de la TVA au taux en vigueur. Toute session de formation commencée est due en entier.

Tous les frais relatifs à l'encaissement des sommes versées pour l'action de formation seront à la charge du stagiaire. En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code de Commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

■ INFORMATIQUE ET LIBERTES

Toute inscription fera l'objet d'un enregistrement informatique accessible par le client concernée sur simple demande. Les informations qui sont demandées sont nécessaires au traitement des inscriptions chez **M.A. Formation CHRD**. Conformément à la loi « informatique et liberté » du 06/01/78, le client bénéficie d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui le concernent. Si un client souhaite exercer ce droit et obtenir communication des informations le concernant, il doit s'adresser à la Direction de **M.A. Formation CHRD**.

■ Délivrance de duplicatas d'attestation de formation HYGIENE ALIMENTAIRE

Toute demande de duplicata de formation en hygiène alimentaire sera facturée 20 € TTC. La demande de duplicata pourra être faite par courrier adressé **M.A. Formation CHRD** 81, route de Saint Pée 64600 Anglet, auquel sera joint un chèque de 20 € libellé à l'ordre de **M.A. Formation CHRD**.