

# Devenir Référent Hygiène dans les établissements de restauration commerciale



**Personnel Encadrant ou évolutif**



**Durée : 14 Heures En distanciel**



**10 modules en ligne 3 classes virtuelles**



**Pédagogie fun et interactive**

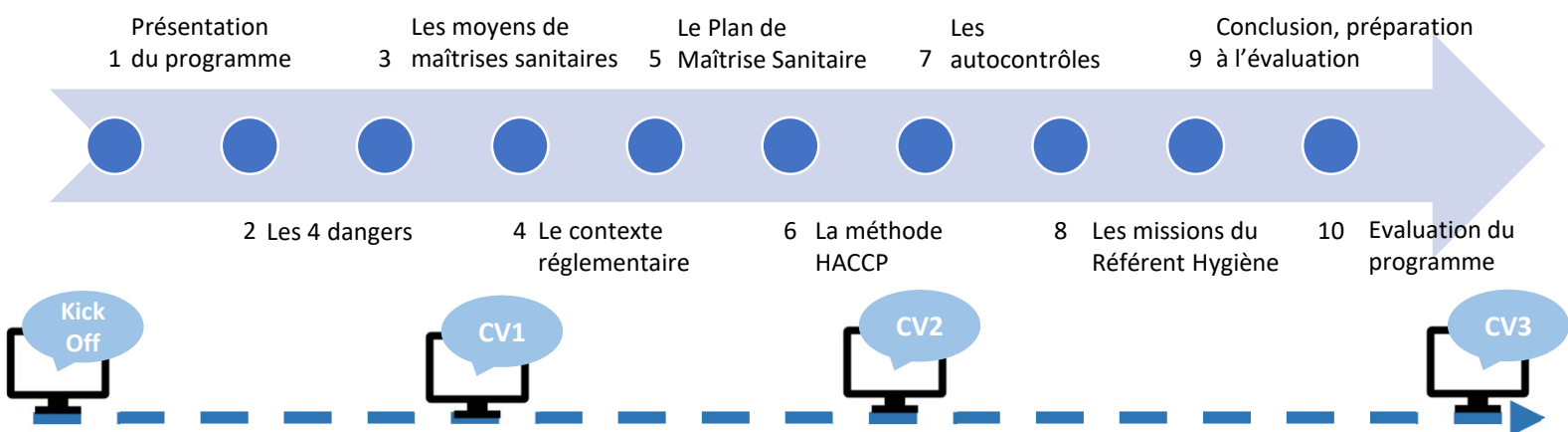


**Tarif : 350 € 6 personnes min**

## CONTEXTE ET OBJECTIFS DE CETTE FORMATION

Conformément au décret n° 2011-731 du 24 juin 2011, à compter du 1er octobre 2012, les établissements de restauration commerciale doivent **justifier** d'une **formation en matière d'hygiène alimentaire** adaptée à leur activité. Depuis 2012, chaque établissement de restauration doit posséder dans son établissement au moins **une personne** du personnel ayant suivi la formation **HACCP hygiène alimentaire obligatoire**. La formation que nous vous proposons est **conforme** au référentiel réglementaire (arrêté du 5 octobre 2011).. Au terme de cette formation, l'apprenant se verra remettre une attestation qui fera de lui le « **référent hygiène** » de son restaurant.

## CONTENU ET PROGRESSION PEDAGOGIQUE



**21 jours : calendrier sur site Qalysta**

**Outils utilisés :** Plateforme LMS interactive et participative, Modules en ligne immersifs, Webinaires, Etude de cas, Fiches Actions, Vidéos, quiz...