

ATTESTATION DE FIN DE FORMATION

Hygiène Alimentaire

Article L 6353-1 du Code du Travail

Formations Aux Meilleurs Prix certifie par la présente attestation que la personne ci-dessous dénommée a bien suivi la formation décrite conformément aux dispositions de l'article L 6353-1 du Code du Travail.

Nom et prénom du stagiaire : **M. Romain MATTEODA**
 Date de la formation : **Du 16 au 17 Mars 2016**
 Lieu de la formation : **ASSOCIATION TRAMPOLINE EVENEMENT**
 127 Rue des Marjolaines
 84120 Pertuis
 Durée de la formation : **14 heures**

Nature : L'action de formation animée par Formations Aux Meilleurs Prix entre dans l'une des catégories prévues par les articles L 6313-1 et L 6341-1 du Code du Travail.

- Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances.

Evaluation des acquis de la formation : au regard de chaque objectif de la formation, le stagiaire est invité à déterminer les connaissances et les compétences qu'il a acquises, celles qui sont en cours d'acquisition ou celles qui restent à acquérir.

L'évaluation des acquis s'effectuera à l'appui notamment de la correction en groupe et validée par l'animateur suite aux exercices, test d'évaluation auxquels le stagiaire a participé.

Objectif de la formation	Les compétences/connaissances*
1. Les grands principes de la réglementation de la restauration commerciale. (responsabilité des opérateurs, les obligations de résultats, le PMS, l'organisation et la nécessité des autocontrôles).	<input checked="" type="checkbox"/> Ont été acquises <input type="checkbox"/> Sont en cours d'acquisition <input type="checkbox"/> Sont à acquérir
2. L'analyse des risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. (risques physiques, chimiques et biologiques, les TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective), les risques de verbalisation, saisie et fermeture).	<input checked="" type="checkbox"/> Ont été acquises <input type="checkbox"/> Sont en cours d'acquisition <input type="checkbox"/> Sont à acquérir
3. La mise en oeuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale. (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organisation de la production et stockage des aliments dans les bonnes conditions d'hygiène, mise en place de mesures de prévention).	<input checked="" type="checkbox"/> Ont été acquises <input type="checkbox"/> Sont en cours d'acquisition <input type="checkbox"/> Sont à acquérir

(*) Veuillez cocher la case correspondante

Nota. Cette attestation peut vous permettre de renseigner votre Passeport Orientation Formation (art. L6315-2 du Code du Travail).

Vos Formations aux Meilleurs Prix SAS au capital de 1 000 €

13, La Chaussée, 54540, Sainte Pôle (France) - Tél. 03 66 72 58 00

www.formations-aux-meilleurs-prix.com - contact@formations-aux-meilleurs-prix.com

RCS Nancy 811 228 232 - Code NAF 8559A

Déclaration enregistrée sous le n° 41 74 63575 54 auprès du MDPH de la région Lorraine

Potentiel de l'entreprise - L'Entreprise N° 11771411214