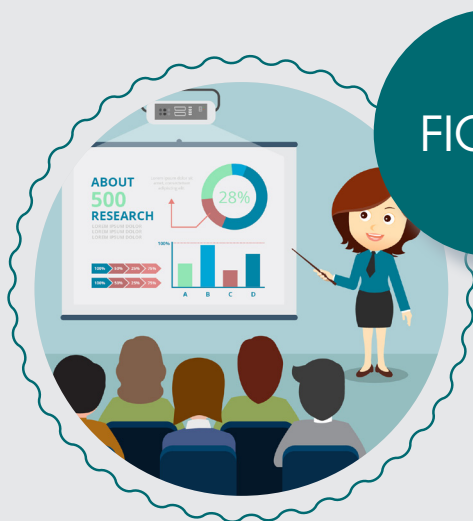


FICHE 2



LA FORMATION

“ Faire face à la réglementation ”

LA FORMATION D'AU MOINS UNE PERSONNE DANS SON EFFECTIF À L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ SELON LA MÉTHODE HACCP

Depuis le 1er octobre 2012, une personne doit obligatoirement être formée à l'hygiène alimentaire dans chaque établissement de restauration commerciale.

- ✓ Formation obligatoire hygiène (Art. L.233-4 du code rural et de la pêche maritime).
- ✓ Réglementation sécurité (installations électriques, commission de sécurité, ...)

LE PERMIS D'EXPLOITATION (validité 10 ans)

Toute personne qui souhaite déclarer l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un restaurant doit suivre une formation spécifique portant sur les droits et obligations attachés à l'exploitation de ce type d'établissement, ainsi que les problématiques de santé publique.

*Formation de 20 h réparties sur au moins 3 jours.
Réduite à 6 h lorsque la personne justifie d'une expérience professionnelle de 10 ans en qualité d'exploitant.*

LE PERMIS DE FORMER

Dans les entreprises CHR, les tuteurs et maîtres d'apprentissage doivent être titulaires du Permis de former pour accueillir, aider, informer et guider le bénéficiaire pendant toute la durée du contrat de professionnalisation ou du contrat d'apprentissage. Le permis de former permet aux tuteurs et maîtres d'apprentissage de maîtriser pleinement les objectifs clés : les règles du contrat d'alternance, l'accueil, l'information, la communication, l'encadrement et l'accompagnement, l'évaluation, le transfert des compétences.

MENTION « FAIT MAISON »

La loi relative à la consommation du 17 mars 2014 (Art.7) a institué l'obligation de mentionner les plats faits maison.

A compter du 15 juillet 2014, tous les établissements et professionnels de la restauration devraient rappeler l'existence de la règle du fait maison. Seuls les professionnels pourront apposer le logo « fait maison » si un plat (entrée, plat de résistance, dessert) a été élaboré sur place à partir de produits bruts (produit cru réceptionné par le restaurateur) sans avoir été modifié dans leur nature et en particulier par un mélange avec un autre produit (excepté le sel) ou après chauffage préalable.

LA FORMATION

“ Faire face à la réglementation ”



ASSURER LES MEILLEURES CONDITIONS D'ACCUEIL / RISQUE ET DANGÉROSITÉ D'UTILISATION DE MATÉRIELS ET PRODUITS !!

L'évaluation des risques professionnels est une obligation réglementaire (*décret du 05/11/2001*). En tant qu'employeurs, les restaurateurs ont l'obligation d'assurer la sécurité et de protéger la santé de leurs salariés (*Art. L4121-1 et suivant du code du travail*).

Vous pouvez vous faire aider par l'application informatique OIRA Restauration élaborée par l'INRS. Cette application vous proposera des solutions adaptées à votre métier pour construire votre plan d'action.

UTILISATION DE MACHINES OU PRODUIT DANGEREUX PAR UN MINEUR.

L'utilisation de machines et la manipulation de produits dangereux sont interdites de principe. Cette mesure vise à protéger les jeunes d'utilisation non adaptée par ignorance ou inconscience. Elle amène les formateurs et encadrants à s'assurer de la formation et de l'information nécessaire à leur manipulation mais aussi de la capacité du jeune à les comprendre. Mais il existe une dérogation possible entre 15 et 18 ans à condition :



- ✓ *Que le jeune ait un avis favorable à la visite médicale du médecin du travail pour les apprentis ou du médecin scolaire pour les élèves de la voie scolaire.*
- ✓ *Que l'entreprise ait déclaré toutes les machines et produits dangereux dans un document transmis à l'inspection du travail. Ce document est renouvelable tous les 3 ans ou avant si des éléments le constituant évoluent.*

MACHINE DANGÉREUSE : Machine dont un élément mobile, mue par un moteur, est accessible (bateur, trancheuse à jambon, presse citron, ...)



PRODUITS DANGÉREUX : Produits présentant un risque pour la santé ou la sécurité identifiables grâce aux pictogrammes (produits d'entretien).



Attention ce document est étroitement lié au DUER, tous ces documents sont chronophages mais obligatoires. **Contactez l'expert.**



MAIS aussi...

LES FORMATIONS UTILES :
Objectif, monter en compétence les acteurs de l'entreprise.

A TITRE D'EXEMPLE :

- ✓ Savoir mener un entretien de recadrage.
- ✓ Savoir mener un entretien de recrutement.
- ✓ Savoir mettre en place des entretiens d'évaluation et les mener.
- ✓ Savoir faire passer un message (*lors d'un briefing ou d'une réunion*).
- ✓ Savoir motiver son personnel en dehors du salaire.
- ✓ Fidéliser son personnel et baisser le « turn-over ».
- ✓ Savoir gérer les cas difficiles.
- ✓ Savoir responsabiliser son personnel.
- ✓ Améliorer l'accueil et le service et augmenter son chiffre d'affaires.
- ✓ Savoir négocier avec ses fournisseurs.
- ✓ Savoir-faire une carte, un menu...

Pour en savoir plus ... :
contactez votre expert ou centre de formation !!