



FORMATION KEBABISTE

FRANCE KEBAB CRÉE LA KEBAB ACADEMY®

Former des Maîtres Kebabistes, véritables professionnels du Kebab, c'est l'objectif de la nouvelle école «Kebab Academy» inaugurée par France Kebab.

Avec ses saveurs d'épices et de viande grillée, le kebab connaît un succès croissant auprès du grand public. Dans les recettes les plus classiques comme dans les plus chics, le kebab met l'eau à la bouche et représente un fort potentiel d'attraction pour dynamiser votre offre restauration sur place ou à emporter.

LA KEBAB ACADEMY® VOUS APPORTE LES CLÉS DU SUCCÈS!

Destinée aux porteurs de projets et aux professionnels de la restauration rapide, cette formation innovante vous apporte toutes les clés nécessaires au développement d'une offre de restauration à base de kebab.

OBJECTIFS DE FORMATION

- Sensibilisation à l'hygiène et à la propreté en restauration
- Sensibilisation aux denrées alimentaires
- Démarches et étapes pour le développement d'un point de vente Kebab
- Elaboration de recettes à base de Kebab

PROGRAMME

Programme de 3 jours alliant théorie et pratique.
25h (11 heures de théorie et 14 heures de pratique)

Jour 1

Découverte du matériel
Cuisson et découpe d'une Broche
Préparation Kebab et dégustation

Jour 2

Elaboration de recettes

Jour 3

Gestion/comptabilité/social
Marketing, Publicité sur lieu de
vente, Promotion
QCM de validation

FINANCEMENT

Coût de la formation: 760 € TTC (TVA récupérable)

Possibilité de prise en charge auprès d'un organisme financeur

Enregistré sous le numéro 25 50 01053 50. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



Retrouvez toutes les informations sur la formation sur

www.kebabacademy.com

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

UNE FORMATION HYGIÈNE OBLIGATOIRE

A compter du 1er octobre 2012, l'article L.233-4 du Code rural et de la Pêche maritime impose la formation d'une personne à l'hygiène alimentaire (décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale) au sein des établissements de restauration commerciale.

LES TYPES D'ETABLISSEMENT CONCERNÉS

- Restauration traditionnelle (service à table) (Code APE : 5610A)
- Cafétérias et autres libres services (Code APE : 5610B)
- Restauration rapide et vente à emporter (Code APE : 5610C)

Consultez la liste détaillée au verso

OBJECTIFS DE FORMATION

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Pour plus d'informations, consultez le contenu de formation au verso

PROGRAMME

Programme de 2 jours
14h de formation

FINANCEMENT

Coût de la formation: 450 € TTC (TVA récupérable)
Possibilité de prise en charge auprès d'un organisme financeur
Enregistré sous le numéro 25 50 01053 50.



Retrouvez toutes les informations sur la formation sur

www.kebabacademy.com

LISTE DÉTAILLÉE DES ETABLISSEMENTS

- L'activité de restauration avec un service à la table
- Les activités des bars et des restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport, s'ils sont exploités par des unités distinctes
- La fourniture au comptoir d'aliments et de boissons à consommer sur place ou à emporter, présentés dans des conditionnements jetables :
- Les restaurants de restauration rapide
- Les restaurants proposant principalement des repas à emporter
- La vente de crème glacée dans des chariots
- La vente de repas dans des équipements mobiles (ex camoin pizza)
- La préparation de repas sur des éventaires ou sur les marchés
- L'association préparant régulièrement des repas
- Les salons de thé

PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; le classement en utiles et nuisibles ; les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ; la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; les toxi-infections alimentaires collectives ; les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

La qualité de la matière première ; les conditions de préparation ; la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; l'hygiène des manipulations ; les conditions de transport ;

l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ; dangers physiques (corps étrangers...) ; dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

Principes de base du paquet hygiène ; la traçabilité et la gestion des non-conformités ;

les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ; grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ; suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les BPH :

L'hygiène du personnel et des manipulations ; le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ; les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ; les procédures de congélation/décongélation ; l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.