

FORMATION :

Hygiène HACCP et Prévention des Risques

PUBLIC : Toutes personnes gravitant autour de la préparation alimentaire

PRÉREQUIS : Aucun

DURÉE : 2 jours soit 14h

DATES OU PÉRIODE :

HORAIRES : De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

NOMBRE DE PARTICIPANTS PAR SESSION :

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation.

LIEU :

Pour les personnes en situation de handicap, nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter. Vous pouvez nous contacter au 0756987459

TARIF : 840€ TTC par stagiaire

OBJECTIF DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Connaître et identifier les différents dangers alimentaires
- Connaître et maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène
- Connaître et maîtriser les étapes de la méthode HACCP
- Savoir mettre en place la traçabilité
- Connaître les exigences liées aux allergènes

CONTENU

Introduction

- Enjeux de l'hygiène en restauration collective
- Notions de qualité
- La réglementation (paquet hygiène)

Les dangers

- Microbiologie des aliments
- Maladies infectieuses / Dangers microbiens transmis par les aliments

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Traitements des aliments :
 - o Réception
 - o Stockage
 - o Conditionnement
 - o Gestion des stocks (DLC/DLUO)
 - o Utilisation du chaud et du froid
 - o Décongélation/Cuisson
- Hygiène du personnel

Les locaux

- La marche en avant
- Nettoyage/Désinfection

La méthode HACCP

- Les 7 étapes
- Leur mise en application en 12 séquences
- Le plan de maîtrise sanitaire

Traçabilité

- Traçabilité interne / externe
- Gestion des non-conformités

Les contrôles vétérinaires

9*/MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Evaluation individuelle du profil, des attentes et des besoins du participant avant le démarrage de la formation
- Evaluation des compétences en début et en fin de formation
- Évaluation des connaissances à chaque étape de la formation (via questionnaires, exercices, travaux pratiques, entretiens avec le formateur)
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS

Modalités pédagogiques :

- Évaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et méthodologique : séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Contenus des programmes adaptés en fonction des besoins identifiés pendant la formation.
- Questionnaires, exercices et étude de cas
- Réflexion et échanges sur cas pratiques
- Retours d'expériences
- Corrections appropriées et contrôles des connaissances à chaque étape, fonction du rythme de l'apprenant mais également des exigences requises au titre de la formation souscrite.

Éléments matériels :

- Mise à disposition de tout le matériel informatique et pédagogique nécessaire
- Support de cours au format numérique projeté sur écran et transmis au participant par mail à la fin de la formation

Référent pédagogique et formateur :

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.