



1/2 jour (3h30)



10 personnes max



Sensibilisation

Programme de formation

Formation Hygiène et sécurité alimentaire & HACCP

Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche

"Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale."

Arrêté du 05/10/2011 du Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité

"La durée de la formation adaptée à la restauration commerciale est de quatorze heures."

Mise à jour 12/12/2023



OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les stagiaires seront en capacité de :

- Respecter les bonnes pratiques hygiéniques et comprendre la méthode HACCP.



PRE-REQUIS

- Aucun prérequis



PUBLIC

- Toutes personnes travaillant au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant.

NB : Maîtrise du français fortement recommandée.

Pour toutes demandes spécifiques, telles que des situations de handicap ou de difficultés particulières, merci de prendre contact avec nous pour nous permettre de nous adapter au mieux à votre situation.



CONTENU

➤ Partie Théorique :

Thème 1 : Les enjeux de l'hygiène

- Déroulement d'une inspection alimentaire
- TIAC et e-réputation

Thème 2 : Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction de notions de danger et de risques

- Les dangers microbiens
 - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - Les toxi-infections alimentaires collectives
- Les autres dangers

Thème 3 : Réglementation en vigueur

Thème 4 : Les bonnes pratiques

- La réception des marchandises
- Le stockage
- Le FIFO
- La traçabilité
- Les nuisibles
- L'hygiène du personnel
- Le nettoyage et la désinfection
- La gestion des retraits et rappels

Thème 5 : La méthode HACCP et le PMS

- Les étapes et la méthode HACCP
- La traçabilité
- La gestion des non-conformités et amélioration continue

➤ MOYENS PEDAGOGIQUES

Avant de démarrer la formation, le formateur organise un tour de table dans le but de se présenter, de s'assurer de l'adéquation du parcours pour chaque stagiaire et au besoin, d'adapter son déroulé pédagogique, ainsi qu'une évaluation de préformation pour tester les connaissances. Le formateur s'engage à suivre un plan précis afin d'aborder l'intégralité des points du programme.

Partie Théorique :

- Logiciel pour le déroulement de la formation en distanciel.
- Exercices en groupe tels que des études de cas concrets ou de schémas.
- Echanges et interactions d'expériences entre le formateur et les stagiaires.
- Evaluation de fin de formation

➤ TECHNIQUES ET ENCADREMENT

- L'intégralité du stage s'effectuera en distanciel pour groupe de 10 stagiaires maximum.
- Le formateur bénéficiant d'une grande expérience dans la formation et l'encadrement de groupe, disposant des différents certificats et diplômes requis, s'engage à apporter l'intégralité des apports théoriques et pratiques nécessaires au bon apprentissage des stagiaires.

➤ SUIVI ET EVALUATION

- Transmission des éléments relatifs à la présence et à l'aptitude du stagiaire (Feuille de présence signée, certificat de réalisation, validation des compétences par le formateur)
- Chaque stagiaire, ayant participé à l'intégralité de la formation, remplira une évaluation à chaud de sa satisfaction sur le déroulement de la prestation.

Aucun support post-formation est remis aux participants.