

HYGIENE ALIMENTAIRE-HACCP

Durée

2 jours (14 heures)

Public concerné

Chef d'entreprises, managers
d'une équipe, conjoints, salariés...

Prérequis

Aucun

Nombre de participants

5 à 10 stagiaires
A déterminer si formation intra-
entreprise

Tarif*

- 490€ pris en charge en partie par les organismes de financement de formation (O.P.C.O).
- 490€ pris en charge en partie par les organismes de financement (pôle emploi)

Eligible au CPF

Dates et lieu de formation

Pour 2021 :

M20/04 - Me21/04

ou

M22/06 – Me23/06

Nous consulter pour date à venir

Formation proposée à Blois
Possibilité de cours en ligne

En savoir +

Chambre de Métiers et de
l'Artisanat Centre Val-de-Loire
16 rue de la Vallée Maillard
41 018 BLOIS Cedex

Isabelle AUTRET
☎ 02 54 44 65 67

formation-continue@cma-41.fr
iautret@cma-41.fr

► Objectifs

Gérer un établissement de restauration commerciale en appliquant la méthode H.A.C.C.P et les bonnes pratiques d'hygiène.

► Objectifs pédagogiques

Evaluer les dangers en matière d'hygiène pour l'exercice des métiers de la restauration commerciale.

Maîtriser les risques liés à la sécurité alimentaire.

Acquérir les connaissances obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à son secteur d'activité.

► Programme

1ère journée –

Une obligation réglementaire

Le caractère obligatoire

Les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)

Le contenu du plan de maîtrise sanitaire

La nécessité des autocontrôles et de leur organisation

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

L'hygiène des denrées alimentaires

Maîtrise des notions fondamentales

Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques

Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne

Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture

Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

Les dangers liés aux aliments

Identifier les dangers de contamination des aliments

Classifier les contaminants en 3 types

Comprendre le comportement des microbes

Comprendre la contamination croisée

Utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

2ème journée –

Hygiène de personnel

Identifier les risques de contamination des aliments par l'homme

Connaître et appliquer les règles d'hygiène du personnel

Le nettoyage et la désinfection

Les différentes étapes à suivre

Identifier les facteurs clés qui influencent le nettoyage et la désinfection

Nettoyer et désinfecter selon les règles

Intégrer le nettoyage et la désinfection au sein de son travail quotidien

Le plan de maîtrise sanitaire

Les manipulations

Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement

Les durées de vie (DLC, DLUO...)

Les procédures de congélation/décongélation

L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Les principes de l'HACCP

Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Handicap

Référent handicap
du centre de formation :

Christophe BOURGUIGNON
02 54 74 57 26
c.bourguignon@cfa41.fr

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

ORGANISME DE FORMATION

Chambre de Métiers et de
l'Artisanat
Loir-et-Cher

N° SIRET :
130 027 980 00056

N° de déclaration d'activité :
Enregistrement sous le numéro
24450381045. Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'État.

N° Datadock :
0087513



► Formateur/Accompagnateur

Sujana ARUNAKIRINATHAR formateur spécialisé en technique hygiène et sécurité sanitaire.

► Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active et participative : formation pratique qui alterne des études de cas et des exercices permettant la mise en application. Réponse concrète aux cas que vous avez à rencontrer dans le cadre de votre activité de restauration.

► Document remis

Support de cours et attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire

► Indicateur de performance

Les retours sur enquêtes de satisfaction stagiaire

► Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien **individuel est proposé** pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter sur un parcours de formation adapté.

Il est remis à chaque futur stagiaire un **programme détaillé**, les dates, les conditions financières de la formation, un bulletin d'inscription ou une convention de stage.

Un Questionnaire est complété en amont pour chaque futur stagiaire, pour identifier son parcours passé, définir son objectif, positionner ses attentes afin de personnaliser et individualiser la formation. Ce questionnaire est ensuite confié au formateur.

Toute information demandée à un stagiaire a un lien direct avec la formation et **reste confidentielle**.

► Prise en compte de l'appréciation du candidat

Lors de la dernière séance de la formation il sera demandé à chaque stagiaire de compléter une **enquête de satisfaction** sur le déroulement de la formation. Avec l'appui externe de la société **Formaeva un questionnaire à « chaud »** est envoyé dans les 10 jours **puis un questionnaire à « froid »** dans les 2 mois après la formation.

► Evaluation des acquis de formation

A la fin de la formation il est remis **une attestation** pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de « être capable de ». Elle **mesure les capacités développées en formation**, qui pourront être mises en œuvre dans une situation sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise. Cette évaluation est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.

► Suivi post-formation

Un suivi individuel peut être proposé. Le formateur intervient pour vous aider à mettre en place les outils et les méthodes étudiés. Le coût supplémentaire est facturé directement à l'entreprise (devis sur demande). Formation « étiquetage et allergènes ».

► RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Votre conseillère : Isabelle AUTRET ☎ 02 54 44 65 67
iautret@cma-41.fr