



PROGRAMME DE FORMATION

Contact : Marie-Annick Poujade
Fonction : Formatrice / Consultante / Auditrice
Téléphone : 07 82 34 38 20
E-mail : m-annick@orange.fr
DRAAF : 930400462018

Hygiène alimentaire en restauration

Domaine : Gestion de la qualité

Thème : L'hygiène alimentaire en restauration commerciale / collective

Prérequis : aucun

Modalités et délais d'accès :

Contactez-nous par téléphone et mail.

Ensemble nous analyserons vos besoins et à l'issue de cet entretien, nous vous ferons parvenir un devis correspondant à votre demande. Les dates de la formation seront fixées par rapport à vos disponibilités et celle du formateur.

Objectifs :

- ❖ Comprendre la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie
- ❖ Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
- ❖ Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène
- ❖ Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire
- ❖ Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques

Durée de la formation : 14 heures - 2 jours

Public cible : Responsable et personnel de la restauration commerciale / collective

Modalité de la formation : Cette formation peut être réalisée en intra entreprise dans les locaux du client ou en visio formation (Application Teams).

Tarif : 645€ par jour + frais de déplacement

Nombre de personnes min. et max. : Intra -> 2 à 8 personnes

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement : Notre ingénierie pédagogique intègre la théorie et la pratique avec l'objectif d'intégrer les compétences dans le contexte professionnel des participants.

- 1.Modalités techniques : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants au format numérique.
- 2.Modalités pédagogiques : Présentations et explications du formateur. Echanges avec les participants. Pédagogie participative. Mise en situation par la découverte, l'expérimentation. Réflexion sur ses pratiques, identification des problématiques, plan d'action réaliste après formation.
- 3.Modalités d'encadrement : le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.

Modalité d'évaluation des connaissances et d'action de formation par les participants :

- ◆ Evaluation des connaissances en début et fin de formation (QCM)
- ◆ Evaluation de la satisfaction par rapport à la prestation par les stagiaires / les commanditaires (transmis par mail suite à la formation)

Programme indicatif :

- 1.Aliments et risques pour le consommateur / Introduction des notions de danger et de risques
 - 1.1.Les dangers microbiens
 - 1.2.Les autres dangers : chimiques - physiques - biologiques
- 2.Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - 2.1.Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 - 2.2.L'hygiène des denrées alimentaires
 - 2.3.L'arrêté en vigueur aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - 2.4.Les contrôles officiels
- 3.Le plan de maîtrise sanitaire
 - 3.1.Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - 3.2.Les principes de l'HACCP
 - 3.3.Les mesures de vérification
 - 3.4.Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Modalité d'accès aux personnes handicapés:

Marie-Annick est la référente handicap. En cas de besoin pour un accompagnement personnalisé, merci de la contacter.