



Programme Formation « Hygiène et sécurité alimentaire »

 35h (5 jours)

INFORMATIONS GENERALES

Format :

Présentiel

Public :

Toute personne intervenant dans les commerces alimentaires : salarié, manager, responsable de rayon, responsable de magasin de commerce alimentaire.

Personnes en situation de handicap :

Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?

Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire.

Objectifs pédagogiques :

Acquérir les compétences nécessaires à la maîtrise des risques liés à la sécurité alimentaire.

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise ;
- Connaître les réglementations en application et les mettre en pratique ;
- Comprendre le système qualité en place au sein de sa structure ;
- Découvrir la méthode HACCP et mettre en place le raisonnement de cette méthode ;
- Établir un Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- Connaître et reporter les informations obligatoires sur le Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : Critical Control Point) fixer le ou les seuil(s) critiques(s) mettre en place un système de surveillance des limites critiques permettant de s'assurer que les CCP maîtrisent effectivement les dangers ;
- Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé ;
- Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que la méthode HACCP fonctionne efficacement.

La formation HACCP est constitué d'un référentiel de capacité, qui identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de cette formation. Il est suivi d'un référentiel de formation, dans lequel se trouve la liste des savoirs associés permettant d'aboutir aux objectifs de formation. Enfin, un document d'accompagnement indiquera les modalités et les conditions possibles de mise en œuvre de ce référentiel.

A savoir : La mise en œuvre de la méthode HACCP est aujourd'hui **obligatoire** en France ainsi que dans tous les pays de l'Union européenne. Dans l'Hexagone, tous les acteurs du secteur agro-alimentaire et celui de la restauration doivent respecter la réglementation du système HACCP portant sur les principes de *l'hygiène alimentaire* (selon *le Codex Alimentarius*).

Méthodes techniques et pédagogiques :

- Des phases de formation sur site tenant compte des locaux, des personnes et des réalisations existantes ;
- Positionnement : entretien téléphonique, questionnaire d'évaluation des attentes, questionnaire d'évaluation de niveau ;
- Documents : livret d'accueil, attestation de fin de formation ;
- Moyens pédagogiques : vidéo projecteur - tableaux blancs - supports de cours.

Intervenant :

Tous nos formateurs maîtrisent les méthodes pédagogiques, techniques et outils nécessaires aux formations (organisation de jeux de rôles, évaluation des acquis des participants).

Modalités de suivi et d'évaluation :

Exercices de synthèse noté, tour de table, évaluation des acquis.

Déroulement de la formation :

Avant la formation : Un questionnaire d'analyse des besoins est transmis aux participants afin que le formateur puisse adapter sa formation aux attentes et aux besoins exprimés. Ce questionnaire permet également l'évaluation des prérequis, et de s'assurer de la bonne adéquation entre les attentes du futur apprenant par rapport au contenu de la formation.

Pendant la formation : Accueil des participants, tour de table. Présentation du programme et des objectifs de la formation. Déroulement de la formation avec alternance d'apports théoriques et de cas pratiques (exercices, quizz, QCM, exercices à l'oral...).

Un suivi continu de formation et des échanges entre le formateur et les apprenants permettant de mesurer la compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire.

En fin de journée : Un point est effectué sur ce qui a été étudié dans la journée afin de s'assurer que tout a bien été assimilé et de pouvoir éventuellement reprendre certaines parties en fonction des retours des apprenants. Compte rendu journalier oral du formateur après de notre équipe pédagogique.

En fin de formation : Un questionnaire d'évaluation des acquis permet de mesurer les connaissances acquises pendant la formation et d'établir un niveau d'acquisition.

Une fiche d'évaluation à chaud permet d'avoir un retour sur les conditions de déroulement de la formation et d'évaluer le ressenti et la satisfaction de chaque participant.

Clôture de session et évaluation à chaud en fin de formation avec le formateur pour favoriser l'échange entre les différentes parties et d'autre part « sans le formateur » pour laisser la possibilité aux apprenants de s'exprimer librement et d'exposer les éventuelles difficultés rencontrées.

Retour auprès des prescripteurs de la formation : Appel téléphonique afin de faire le point sur ce qui a été transmis durant la formation, de savoir si le besoin est satisfait et si d'autres besoins sont apparus. Le résultat des questionnaires à chaud est transmis auprès des différentes parties prenantes (client, formateur, OPCO, apprenants...). Mesure de l'utilisation des acquis de la formation avec un questionnaire d'évaluation à froid (transmis par mail trois mois après la session d'apprentissage).

Tarifs : Nous contacter pour des devis personnalisés : dakcf@outlook.fr

JOUR 1

Présentation brève de chaque candidat et leurs attentes, besoins

Rappel des objectifs de la formation

- **ÉVALUATION INITIALE HYGIENE**
 - L'hygiène ;
 - La directive européenne 93-43 du 14 juin 1993 ;
 - Les dispositions françaises ;
 - Le paquet hygiène ;
 - Lexique.
- **LES BASES DU NETTOYAGE**
 - Le nettoyage ;
 - La désinfection ;
 - Les produits de nettoyage : les détergents ;
 - Les produits de nettoyage.

➔ **Évaluation des acquis : QCM**

JOUR 2

- **NETTOYAGE APPLIQUEE**
 - Lavage des sols
 - Nettoyage des surfaces
 - Nettoyage du matériel
 - Le petit matériel
 - Le lavage du matériel de cuisson
- **ORGANISATION DE LA PRESTATION DE NETTOYAGE**
 - Le plan de maîtrise sanitaire
 - Le plan de nettoyage
 - La traçabilité
 - Les documents à conserver
 - Délais de conservation des informations

➔ Évaluation des acquis : QCM

JOUR 3

- **NOTIONS DE MICROBIOLOGIE APPLIQUEE**
 - Qu'est-ce qu'un micro-organisme ?
 - Les familles de micro-organismes ;
 - Les bactéries pathogènes ;
 - Division et multiplication des bactéries.
- **PREVENTION DES TIAC**
 - Définition ;
 - Les micro-organismes en cause ;
 - Les repas témoins ;
 - Procédure d'urgence en cas d'intoxication alimentaire.

➔ Évaluation des acquis : QCM

JOUR 4

- **LA METHODE HACCP**
 - HACCP : définition ;
 - La règle des 5 M ;
 - Les procédures d'hygiène ;
 - L'entretien des chambres froides ;
 - L'entretien des installations sanitaires ;
 - L'entretien des appareils de filtration et de ventilation ;
 - L'essuyage ;
 - La broserie.

➔Évaluation des acquis : QCM

JOUR 5

- **LA DEMARCHE QUALITE**

- La gestion des produits « non-conformes », mesures de retrait/rappel ;
- Étiquetage et affichage des allergènes ;
- Suivi des températures de stockage ;
- Suivi des températures lors de la fabrication ;
- Surveillance du refroidissement ;
- Surveillance de la remise en température ;
- Planification de la vérification du PMS.

➔ Évaluation des acquis : QCM

➔ Évaluation finale