

SENSIBILISATION ET REGLEMENTATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE - HACCP

Éligible au CPF – certification professionnelle n° R898
Formation obligatoire pour les établissements de restauration commerciale

Durée

14 heures - 2 journées de 7 heures

Dates 2021

21 et 28 juin 2021
20 et 27 septembre 2021
22 et 29 novembre 2021

Lieu de formation

CMA du Cher, 15 rue Henri Dunant, 18000 Bourges

Prérequis

Aucun

Nombre de participant

De 4 à 6 stagiaires

Public concerné

Tout public

Coût

Public artisan : 100 €
contactez-nous pour connaître les conditions de financement de la formation

Autre public: 520 €
prise en charge possible via votre CPF ou autre organisme. Contactez-nous pour connaître les conditions de financement de la formation



En savoir +

Service Formation :
Aude HUMBERT
02-46-59-15-05
aude.humbert@cm-bourges.fr

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser le contexte réglementaire en vigueur.
- S'approprier les bonnes pratiques et les comportements spécifiques et indispensables pour une maîtrise de l'hygiène.
- Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes.
- Faire le parallèle entre les exigences réglementaires en matière d'hygiène et les spécificités de son établissement.

Programme de formation

MICRO-ORGANISMES

Les dangers microbiens :

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)
- Les sources de contamination et mesures préventives associées (5M)
- Les paramètres de croissance
- Le classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

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

CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Les fondamentaux de la réglementation en hygiène des denrées alimentaires :

- Principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Présentation des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

- Comment limiter la contamination- la multiplication
 - Comment détruire les micro-organismes
- Les bonnes pratiques d'hygiène :
- L'hygiène du personnel et des manipulations
 - Le nettoyage et la désinfection
 - La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
 - Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
 - Les procédures de congélation/décongélation
 - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks.
 - Les circuits, flux et organisation des locaux

NOTIONS D'HACCP

La définition et les 7 principes

Les étapes de la réalisation d'une étude HACCP

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

SENSIBILISATION ET REGLEMENTATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE - HACCP

Éligible au CPF – certification professionnelle n° R898
Formation obligatoire pour les établissements de restauration commerciale

Les +

- Échanger avec les autres stagiaires
- Devenir autonome au quotidien
- Respecter la réglementation

INSCRIPTION

Aude HUMBERT

02-46-59-15-05

aude.humbert@cm-bourges.fr

Référente handicap

Service formation
Aude Humbert 02 46 59 15 05



Modalités d'évaluation des acquis de formation

Vérification de l'appropriation des notions transmises pour chaque stagiaire par une évaluation élaborée par le formateur. A l'issue de la formation, il est remis au stagiaire une attestation pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques en termes de « être capable de »

Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active privilégiant l'interactivité entre le formateur et les stagiaires et apports théoriques soutenus par vidéo projecteur.

Formatrice

Céline Chambraud, consultante en management de la qualité dans les secteurs de la Grande Distribution de l'Agroalimentaire

Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel peut être proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté si besoin. Il est remis à chaque stagiaire un programme détaillé, les dates, les conditions financières ou une convention de stage.

Prise en compte de l'évaluation des stagiaires

Une enquête de satisfaction est à remplir à la fin de la dernière journée de formation, accompagnée par un questionnaire en ligne via notre outil Formaeva.

Suivi post-formation

Un suivi individuel peut être proposé selon les besoins, nous consulter.

Accessibilité aux personnes handicapées

L'établissement 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. Contactez-nous pour plus d'information.

Taux de satisfaction sur cette thématique

Retours sur enquête de satisfaction stagiaires, taux de recommandation = 94 %

Bilan pédagogique du stage

Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique transmis au coordinateur du service