

Public : Professionnels des métiers de bouche  
 Prérequis : aucun  
 Durée : 14 heures (horaires à définir)  
 Lieu : en intra (à définir, nous intervenons dans votre établissement)

Tarif moyen : 400€ HT /jour/stagiaire  
 Délai d'accès :  
 Financement OPCO : +/- 2 mois  
 Auto-financement : +/- 15 jours

Formation accessible aux Personnes en situation de handicap

Lors de l'inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage.

Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés.



1

### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- ✓ Charte de la bonne pratique du stagiaire et règlement intérieur.
- ✓ Livret d'accueil du stagiaire.
- ✓ Évaluation à chaud en fin de formation avec et sans le formateur pour laisser la possibilité de dire les éventuelles difficultés rencontrées.
- ✓ Point en amont de la formation avec restitution du besoin client.
- ✓ Point en fin de journée de formation, recueil des avis, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique.
- ✓ Évaluation à chaud en fin de formation, dans le cas d'un formateur extérieur, retour d'expérience sur l'écart éventuel, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.
- ✓ Évaluation à froid effectuée auprès du stagiaire avec transmission au formateur pour analyse et dans un but d'évolution continue.
- ✓ Bilan sur l'analyse et proposition de modification si nécessaire.
- ✓ Un livret pédagogique synthétisant la formation est remis au stagiaire en début de formation afin d'assurer la bonne compréhension des nouvelles connaissances.
- ✓ La formation se déroule avec des supports tels que :
  - Une présentation Power Point avec PC et rétroprojecteur,
  - des vidéos illustratives,
  - des études de cas et des exercices pratiques,
  - des mises en situation sur le lieu de travail,
  - des réflexions pratiques sur les objectifs

### Modalités d'évaluations des acquis :

**Initiale :** Un test de positionnement à remplir est remis à chaque stagiaire en début de formation afin d'estimer son niveau initial du module concerné.

Un audit est réalisé dans l'établissement avec le stagiaire afin d'identifier les points critiques à travailler. Tout au long de la formation, les stagiaires pourront reconnaître leurs qualités et compétences et analyser les difficultés et les points d'amélioration possibles afin d'adapter leurs méthodes et les principes de l'hygiène à l'établissement et par toute l'équipe. Le formateur recommande aux stagiaires des actions correctives à mettre en place dans leurs établissements ou des améliorations des pratiques existantes.

### Finale :

- ✓ Test de validation, étude de cas, simulation (évaluation à chaud)
- ✓ Définition d'un plan de mise en œuvre
- ✓ Mesure du transfert des acquis de la formation
- ✓ Bilan qualité : ajustement du transfert, bilan général de la prestation (évaluation à froid).

## HACCP (Hygiène alimentaire)

Durée : 14 heures

Certification : **Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire** à l'activité des établissements de restauration commerciale. N° ROFHYA de la DRAAF : 11-0875-47-2020 (en cours d'instruction)

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- ✓ Prévenir la sécurité et la salubrité des aliments.
- ✓ Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires.

Le formateur remet au stagiaire et/ou à l'établissement :

- 1 livret HACCP (synthèse du programme)
- Les affichages obligatoires nécessaires (fiches techniques, relevé de températures, plans de nettoyage, etc.).
- Copies des exercices et des corrigés.

	PROGRAMME DE LA FORMATION
<p>COMPRENDRE ET MAITRISER LES REGLES D'HYGIENE ALIMENTAIRE.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Audit dans l'établissement pour mettre en exergue les points forts et les points faibles des pratiques du stagiaire.</li> <li>▸ Présentation du Paquet Hygiène : Règlements européens, législation, les 7 principes de l'HACCP et ses points critiques.</li> <li>▸ Les dangers liés aux aliments : 3 types de dangers physiques, chimiques et biologiques, la contamination croisée, les 5M.</li> <li>▸ Hygiène du personnel : La contamination physique et biologique par l'homme, le protocole de lavage des mains, etc.</li> <li>▸ Nettoyage et désinfection : Protocoles à suivre, règles et enregistrement de la procédure de nettoyage-désinfection.</li> </ul>
<p>PREVENIR LA SECURITE ET LA SALUBRITE DES ALIMENTS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Environnement au travail : Principe de la marche en avant, respect des zones sectorisées, gestion des déchets et des nuisible.</li> <li>▸ Maitrise des températures : Identifier et maitriser les températures des zones de stockage, garantir la chaîne du froid, les relevés de températures.</li> <li>▸ La bonne gestion des produits : Contrôles à réception des produits, la rotation des produits, assurer l'identification et la traçabilité des produits.</li> </ul>
<p>ANALYSER LES RISQUES ET METTRE EN PLACE LES MESURES NECESSAIRES POUR PALLIER LES RISQUES ALIMENTAIRES.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Le PMS (Plan de maitrise Sanitaire) : Connaître son contenu et savoir l'adapter à son établissement.</li> <li>▸ Le GBPH : LE Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, comment l'adapter au quotidien.</li> <li>▸ Création d'un système documentaire de l'établissement : Savoir créer des documents (fiches de relevés de températures, plans de nettoyage et désinfection, fiche de contrôle à réception, etc.).</li> <li>▸ Déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de l'établissement et anticiper les risques alimentaires.</li> </ul>