

Public : Professionnels des métiers de bouche
 Prérequis : aucun
 Durée : 28 heures (horaires à définir)
 Lieu : en intra (à définir, nous intervenons dans votre établissement)

Le Pack Sécurité comporte 2 modules
 Module 1 : **HACCP** (Hygiène alimentaire)
 Module 2 : **Allergènes et Etiquetage**

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.

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

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).

Module 1 : 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 DRIAAF IDF: 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 aux 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.



2

PROGRAMME DE LA FORMATION
MODULE 1 : HACCP

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

Module 2 : Allergènes et Etiquetage

Durée : 14 heures

Sanction : Attestation de formation

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les sources potentielles de contaminations croisées liées aux ingrédients et à l'environnement de fabrication et savoir les communiquer efficacement.
- ✓ Identifier les leviers pour réduire les contaminations croisées et optimiser les étiquetages de précaution.
- ✓ Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour anticiper les risques allergènes pour le consommateur.

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

1 livret Allergènes (synthèse du programme)

1 cahier Allergènes qui répertorie les allergènes présents dans les recettes des produits finis de l'établissement, rempli avec le stagiaire.

3

PROGRAMME DE LA FORMATION
MODULE 2 : ALLERGENES ET ETIQUETAGE

IDENTIFIER LES SOURCES POTENTIELLES DE CONTAMINATIONS CROISEES LIEES AUX INGREDIENTS ET A L'ENVIRONNEMENT DE FABRICATION ET SAVOIR LES COMMUNIQUER EFFICACEMENT	<ul style="list-style-type: none"> ▸ Définition et enjeux des allergènes. ▸ La réglementation, les contrôles et les sanctions. ▸ La différence entre une allergie et une intolérance ▸ Connaître les 14 allergènes à déclaration obligatoire (AOD).
LES COMMUNIQUER EFFICACEMENT	<ul style="list-style-type: none"> ▸ Savoir communiquer et informer le consommateur. ▸ La mise en place d'une gestion de l'information sur les allergènes. ▸ Savoir détecter les allergènes dans une recette. ▸ Connaître et éviter la contamination croisée. ▸ La méthode des 5M transposable aux allergènes (Milieu, Méthode, Matières premières, Main d'œuvre, Matériel).
ANALYSER LES RISQUES ET METTRE EN PLACE LES MESURES NECESSAIRES POUR ANTICIPER LES RISQUES ALLERGENES POUR LE CONSOMMATEUR.	<ul style="list-style-type: none"> ▸ Découverte des produits de substitut sans allergène. ▸ Les étiquetages obligatoires ▸ Les étiquetages facultatifs ▸ Le Nutriscore