

## PROGRAMME DE FORMATION INTRAENTREPRISE

### « Hygiène alimentaire en restauration collective : BPH, HACCP, PMS »

**DUREE** : 7 heures

**TARIF** : Pour 1 à 12 personnes, 1150 € HT

#### **COMPETENCES VISEES :**

Respecter les attitudes de service dans ce milieu, mettre en œuvre les techniques et procédures préconisées pour garantir la sécurité alimentaire.

#### **PUBLIC CIBLE :**

Personnel mettant en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire des aliments préparés en restauration collective.

#### **PRE REQUIS :**

Il est recommandé de savoir parler, lire et écrire le Français et d'avoir déjà eu une expérience dans la restauration collective.

#### **OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :**

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

*La formation étant intraentreprise, il incombe au client de prévoir l'accessibilité PMR pour les sessions se déroulant sur le site client. Les locaux de l'organisme étant accessibles PMR. Nous nous engageons à personnaliser ce programme en fonction de vos souhaits d'objectifs pédagogiques, notamment pour l'adaptation aux personnes handicapées. L'organisme doit donc être tenu informé le plus tôt possible des éventuels stagiaires concernés.*

#### **PROGRAMME :**

##### **Fascicule 1 : La réglementation et la méthode HACCP**

I/ L'origine et les objectifs

II/ Les enjeux

III/ Les textes réglementaires

IV/ La méthode HACCP

V/ Le Plan de Maîtrise Sanitaire

VI/ Toxi infections alimentaires collectives : obligations réglementaires

II/ L'hygiène du personnel

III/ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

IV/ Les méthodes de production

V/ Maîtrise des étapes de production

##### **Fascicule 3 : Maîtrise du nettoyage et de la désinfection**

I/ Les objectifs

II/ Le monde microbien

III/ Détergent et désinfectant : avec notion de pH, cercle de Sinner

IV/ Les méthodologies de nettoyage

##### **Fascicule 2 : Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et des procédés de production**

I/ Les objectifs

#### **MOYENS PEDAGOGIQUES D'ENCADREMENT :**

- Salle adaptée et/ou lieu de travail des agents avec utilisation du matériel et produits du site
- Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas...
- Echanges oraux à partir d'expériences vécues par les stagiaires, et au cours de la formation
- Etudes de cas, exemples d'autocontrôles, documents propres à l'établissement
- Ateliers, mises en situation pratiques

#### **SUIVI DE L'EXECUTION DE L'ACTION ET APPRECIATION DES RESULTATS :**

- Identification de vos produits et de votre matériel, démonstrations et mises en situation
- Identification et explication des circuits
- Vérification et application des règles liées à la méthode HACCP sur le lieu de travail
- Contrôle des points à risque avec axes d'amélioration du poste de travail
- Bilan de formation (écarts, actions correctives, préconisations, axes d'amélioration du poste de travail)
- Remise d'un fascicule de formation à chaque stagiaire
- A la fin de la formation, une attestation de présence et de formation est remise à chaque participant.

#### **MODALITES D'EVALUATION :**

- Questions orales et/ou études de cas
- Mises en situations pratiques
- Contrôle des connaissances (Quiz)
- Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation