

## 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 :

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

#### 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 en situation d'handicap. 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 2 : Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et des procédés de production**

I/ Les objectifs

##### **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

#### POSITIONNEMENT DE DEPART AVEC LE FORMATEUR :

Echange sur le parcours professionnel du stagiaire et ses compétences acquises.

#### 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.

## **PROGRAMME DE FORMATION INTRAENTREPRISE**

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

### **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