

<p align="center">Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale</p>
--

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre et connaître les principes de la réglementation en hygiène alimentaire, la responsabilité des acteurs, et leur obligation de résultat
- Prendre conscience des enjeux liés à l'hygiène
- Connaître les allergènes et leurs risques pour le consommateur
- Identifier les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en place des méthodes de contrôle
- Appliquer des procédures garantissant la sécurité des aliments (Plan de Maitrise Sanitaire) et les bonnes pratiques d'hygiène
- Mettre en pratique la législation concernant le classeur d'archivage et les affichages obligatoires.

PUBLIC CIBLE

Cette formation est destinée à toute personne gérant ou ayant pour projet de gérer un établissement de restauration commerciale.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire.

PROGRAMME

CHAPITRE 1 : LÉGISLATION & RÉGLEMENTATION

- L'obligation à la formation
- Les obligations avant l'ouverture
- L'agrément sanitaire
- Les règles d'approvisionnement
- Le paquet hygiène

- Les contrôles officiels
- Le dispositif Alim'confiance

Objectif de la séquence : Maitriser la législation et la réglementation

CHAPITRE 2 : DANGERS & RISQUES

- Dangers et risques
- Les dangers dans l'alimentation
- Les dangers microbiens
- La toxi-infection alimentaire collective (TIAC)
- Les dangers physiques : Les corps étrangers
- Les dangers chimiques
- Les dangers biologiques : Les allergènes

Objectif de la séquence : Maitriser les risques et les dangers

CHAPITRE 3 : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- Le plan de maitrise sanitaire : PMS
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Les règles d'hygiène du personnel
- Nettoyage & Désinfection
- La méthode de contrôle
- La traçabilité

Objectif de la séquence : Maitriser le le plan de maitrise sanitaire (PMS)

CHAPITRE 4 : GESTION ET MANIPULATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

- Le transport des denrées alimentaires
- La réception des matières premières

- Le stockage des denrées, les températures réglementaires et les bonnes pratiques
- Le contrôle des températures de stockage
- Les bonnes pratiques lors du déstockage et du déconditionnement
- Les bonnes pratiques lors du tranchage – hachage - râpage
- Les bonnes pratiques lors de la congélation
- Les bonnes pratiques lors de la décongélation
- Les bonnes pratiques lors du salage – fumage - marinage
- Les bonnes pratiques lors de la cuisson
- Les bonnes pratiques du refroidissement des préparations après la cuisson - les critères réglementaires
- Les bonnes pratiques lors du conditionnement et de la cuisson sous vide
- L'assemblage et le service

Objectif de la séquence : Maitriser la gestion et manipulation des denrées alimentaires.

LES COMPLÉMENTS DE LA FORMATION

I - Module Covid-19

II - Livrets de la formation

III - Dossier Plan de Maîtrise Sanitaire

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthode d'apprentissage via une plateforme e-learning, ainsi que des cours en présentiel.

E-learning : Un accès individuel sera ouvert au nom du stagiaire sur la plateforme e-learning. Cette plateforme pédagogique, qui prend la forme d'un Learning Management System (LMS) accessible au moyen d'une simple connexion internet, regroupe les cours en ligne, actualisés et les exercices d'évaluation.

Cours en présentiel : Les cours sont basés sur la pédagogie participative alternant séances questions-réponses, études de cas concrets, vidéo-projection du support de formation et remise de documents pédagogiques. Ils allient compléments théoriques et réalisation de fiches techniques.

Nature des travaux : QCM, Quizz, Vidéo, Slide interactive, entretien individuel sur l'évaluation des acquis, livret de formation, banque de ressource.



MODALITÉS DE FORMATION : HYBRIDE (E-learning + Cours en présentiel)

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation.

L'action de formation est sanctionnée par le passage d'une certification qui a vocation à sanctionner un ensemble de compétences. À l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de formation téléchargeable au format PDF. Dès que le stagiaire termine sa formation, son tuteur l'accompagnera pour l'organisation et le passage de l'examen final. Une attestation numérique sera délivrée une semaine après le passage de l'épreuve.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Audit téléphonique du service qualité et/ou questionnaire de satisfaction remis en fin de formation.

LIEU DE FORMATION : FOAD + Cours présentiels sur le lieu de travail ou au domicile

NOMBRE D'HEURES : Accès illimité à la plateforme pendant toute la durée de souscription + 7 heures soit 2 demi- journées

HORAIRES DE SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30 (Uniquement les cours en présentiel)

PRIX (HT) : 1790€

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr David Allouche à l'adresse mail : referenthandicap@formatexia.com