

PROGRAMME DE FORMATION

"Hygiène Alimentaire & HACCP – Restauration Collective"

→ **Public visé** : Professionnels de la petite enfance

→ **Prérequis** : pas de prérequis nécessaire

→ **Objectif général** : Acquérir un socle de connaissances et de références réglementaires permettant aux professionnels de mettre en œuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective

→ **Objectifs opérationnels** :

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective
- Connaître les fondamentaux des réglementations communautaires et nationales
- Mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire dans un établissement de restauration collective

→ **Durée** : 7 heures de formation

→ **Modalités et délais d'accès** :

Pour vous inscrire :

- soit en ligne via notre site internet : <https://formconseil.fr>
- soit en adressant un mail à l'adresse : contact@formconseil.fr
- calendrier des sessions : consultable sur site internet : <https://formconseil.fr>
- délai d'inscription : au maximum deux semaines avant le début de la formation, sauf durant la période de fermeture annuelle (notifiée dans le catalogue de formation)

→ **Tarifs** : se référer à la grille tarifaire consultable sur site internet : <https://formconseil.fr>

→ **Contact** : Référent administratif et pédagogique : Saloua HAFIEDH ; Tel : 04 94 94 36 21 ; Mail : contact@formconseil.fr

→ **Méthodes** :

La formation s'appuie sur une pédagogie active qui sollicite l'échange et la participation de tous, selon un principe de bienveillance tout au long de l'action ; sur l'alternance de différentes activités et supports de formation tels que : exposés, exercices individuels ou en groupe, échanges, études de cas et de situations, exploitation, analyse et synthèse des situations étudiées.

→ **Modalités d'évaluation de la formation** :

- Questionnaire de satisfaction en fin de formation au stagiaire (évaluation à chaud)
- Bilan collectif en fin de formation
- Questionnaire d'évaluation à 90 jours au stagiaire et au prescripteur (évaluation à froid)

→ **Accessibilité** : Les personnes qui rencontreraient des difficultés pour cause de situation de handicap, même léger, même provisoire, sont priées de bien vouloir contacter madame Saloua HAFIEDH ; Tel : 04 94 94 36 21 ; Mail : contact@formconseil.fr au moment de leur inscription, afin de nous permettre d'évaluer ensemble un dispositif d'adaptation de notre formation. Lors de sessions en présentiel, nous disposons d'une salle accessible aux personnes à mobilité réduite.

Déroulement de la formation

→ Matin : 4 heures

- Accueil : présentation de l'intervenant et présentation des stagiaires ; modalités d'organisation (pauses, repas...) ; Pré-test en début de formation - durée moyenne : 0H30
- Séquence 1 – Microbiologie des aliments, - durée moyenne : 1H30
- Séquence 2 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation Le - durée moyenne : 2H00
- Pause méridienne -

→ Après-midi : 3 heures

- Séquence 3 – Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques - durée moyenne : 1H00
- Séquence 4 - Les autres dangers potentiels - durée moyenne : 30 minutes
- Séquence 5 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément ; L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) ; L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail ; Les contrôles officiels de sécurité - durée moyenne : 20 minutes
- Séquence 6 : Le Plan de Maîtrise Sanitaire ; Les BPH ; Les principes de l'HACCP ; Les mesures de vérification (auto-contrôles et enregistrements) durée moyenne : 0H30

Bilan : passation du post test, synthèse du formateur et retours portant sur les réponses aux questions du test, questionnaire d'évaluation à chaud, remise de documents supports, des ressources bibliographiques et sitographiques - durée moyenne : 0H40

Adaptation des durées et du programme

Les séquences sont indiquées en durée moyenne. Leur durée précise s'ajustera aux temps de réalisation des exercices, des études de cas et de l'assimilation des contenus par tous les stagiaires, permettant également d'adapter le programme de la journée de formation aux objectifs définis.

Modalités de validation des acquis

- Evaluation des connaissances et des références acquises (Tests et/ou QCM)
- Attestation de fin de formation
- Certificat de réalisation

Modalités techniques et pédagogiques d'accompagnement

L'intervenant sollicite l'échange et la participation des stagiaires. Il met en place différentes activités dont notamment : exposés (supports numériques et vidéo), exercices individuels ou en groupe, échanges, études de cas, analyse et synthèse des situations étudiées.