

PROGRAMME DE FORMATION – REF APHA01

HACCP – HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

2 JOURS – 14 HEURES

Objectifs	Être capable d'identifier les grands principes de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire applicables aux établissements de restauration. Être capable d'identifier les risques et les conséquences liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale Être capable de mettre en oeuvre et de justifier les principes de l'hygiène en restauration commerciale
Pré-Requis	Aucun
Type de public	Toute personne en relation avec les métiers de la cuisine ou de la salle et désirant connaître les principes fondamentaux de l'hygiène Le personnel des établissements de restauration commerciale.
Effectif	De 5 participants minimum à 10 participants maximum
Date & lieu de formation	A définir avec le client
Accessibilité aux personnes en situation d'handicap	Si la formation a lieu chez le client : il faudra préciser si votre salle de formation est accessible aux personnes handicapées Si la formation a lieu en dehors de chez le client : il faudra me contacter en cas de besoin d'accessibilité pour un participant. Dans ce cas, la formation aura lieu dans un local adapté. (par exemple : location de salle dans un hôtel ou centre d'affaire).
Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs de la formation	Feuilles de présence. Questions orales ou écrites (QCM). Mises en situation.
Délai d'accès	Formulaires d'évaluation de la formation. Travaux pratiques Modalités selon pré requis et aucun délai
Méthodes et outils pédagogiques	Les moyens pédagogiques sont adaptés à chaque formation et aux besoins des clients. La formation est co-construite avec le client, sur la base du programme de formation initial. Cette démarche de co-construction se fait au travers d'un entretien de cadrage au cours d'une rencontre ou par téléphone. L'entretien de cadrage donne lieu à un enregistrement utilisé pour vérifier l'adaptation des moyens pédagogiques à la formation et aux besoins du client. Les moyens pédagogiques utilisés pour adapter les formations sont : <ul style="list-style-type: none">➤ Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.➤ Documents supports de formation projetés.➤ Exposés théoriques

- Etude de cas concrets
- Quizz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Outils pédagogiques tactiles et interactifs

Les moyens techniques nécessaires demandés sont : ordinateur et vidéo projecteur tactile et interactif, tableau blanc, mannequins secourisme nourrissons / enfants, défibrillateurs de formation, kit de maquillage, kit de mise en situation, tablettes tactiles, tables disposées en U et chaises, ou chaises disposées en cercle sans table.

Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de

L'organisme désigne un référent pédagogique et un référent handicap.

Formalisation à l'issue de la formation

Une attestation de formation sera transmise.

Un support de cours version papier ou numérique sera remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation

PROGRAMME

Aliments et risques pour le consommateur

Les dangers microbiens
 Microbiologie des aliments
 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 Les moyens de maîtriser les dangers microbiologiques
 Les autres dangers potentiels

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
 L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les BPH

L'hygiène du personnel et des manipulations
 Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
 Les durées de vie (date limite consommation, date limite d'utilisation optimale)
 Les procédures de congélation / décongélation
 L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

Les principes de l'HACCP

Les mesures de vérification (auto-contrôles et enregistrements)

Le GBPH du secteur d'activité spécifié.