

DÉROULEMENT DE FORMATION



Formation Hy. Al

Hygiène Alimentaire



(Ref : MOD_2023041)

ORGANISATION

Durée du module :

14 heures sur 2 jours

Nombre de stagiaires :

Pour des raisons pédagogiques, le nombre de stagiaires est de 2 à 10 par groupe

Intervenant :

Formateur en prévention des risques

Lieu :

A Définir d'un commun accord (vos ou nos locaux)

Délais d'accès :

En intra-entreprise : à définir d'un commun accord (le plus tôt possible en fonction de vos disponibilités et de celles d'AFP97 - si formation INRS, délai minimum de 15 jours)

En inter-entreprises : calendrier regroupant l'ensemble des sessions ouvertes sur certaines thématiques de formation - nous consulter.

NB : dans le cas où vous sollicitez un financement de la part de votre OPCO, Pôle Emploi, CPF ou autres, assurez-vous des délais de traitement de vos demandes.

Tarif :

450,00 € / personne

Personne en situation de handicap : merci de nous contacter pour étudier la faisabilité de réalisation de cette formation selon votre handicap.



STATISTIQUES 2023

Nombre de sessions : 1
Nombre de stagiaires formés : 3
Taux de réussite : 100%

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Public visé :

Cette formation est ouverte aux professionnels des Métiers de bouche, aux professionnels de la Restauration ainsi qu'aux personnes travaillant dans le secteur alimentaire.

Prérequis :

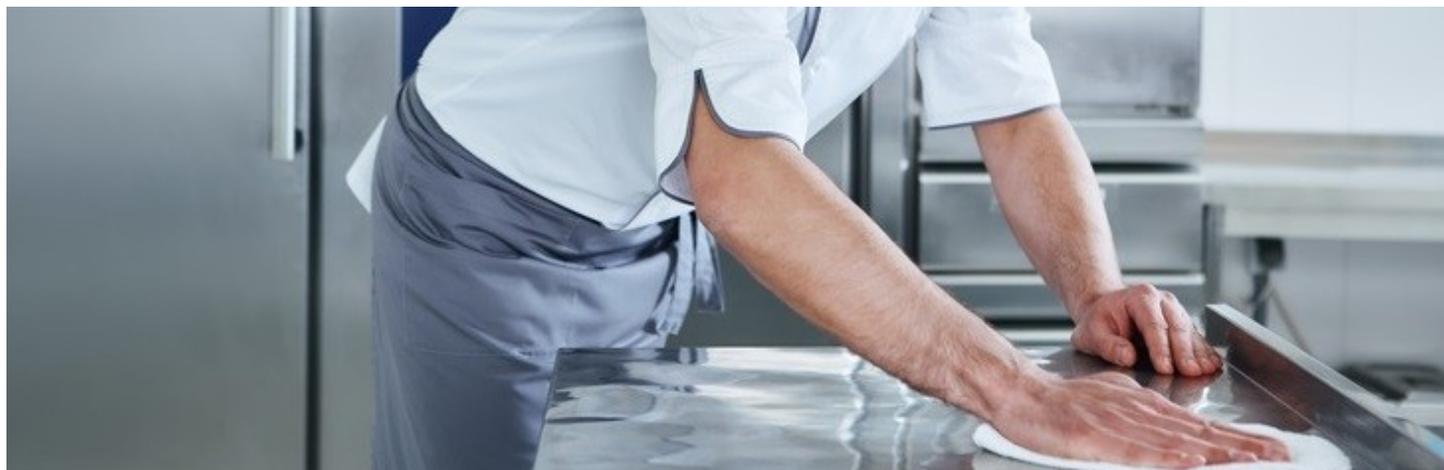
Néant

Objectifs :

A l'issue de la formation, les participants seront capables :

- Connaître, comprendre et mettre en œuvre les outils de maîtrise de l'Hygiène Alimentaire en restauration.
- Répondre aux attendus de la réglementation en vigueur.
- Appliquer les éléments du Plan HACCP développés dans le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du restaurateur.
- Appliquer les procédures de traçabilité.

Réglementation : Le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 et Article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime.





(Ref : MOD_2023041)

PROGRAMME

MODULE 1 : Accueil et présentation

MODULE 2 : Les grands principes de la réglementation

- Le Paquet Hygiène
- Les responsabilités des opérateurs
- Les risques de saisies, de procès-verbaux et de fermeture

MODULE 3 : Les principes de l'hygiène en restauration

- Qualité de la matière première
- Les conditions de préparations
- La chaîne du froid - La chaîne du chaud
- L'hygiène des manipulations
- L'entretien des locaux

MODULE 4 : Procédures fondées sur l'HACCP *

- Les dangers Physiques, chimiques
- Les dangers microbiens
- Conditions entraînant leurs présences
- Les étapes déterminantes de la production
- Les mesures de surveillance

MODULE 5 : La traçabilité et la gestion des non-conformités

- Les fournisseurs et les matières premières
- Le suivi des productions
- Les Procédures en cas d'alertes sanitaires

MODULE 6 : La gestion documentaire

- Enregistrements et actions correctives
- Documents consultables par les services de contrôle

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques :

Formation participative, en interactivité, mises en situation, jeux de rôle, tests, jeux-cadres

Outils pédagogiques :

Tables, chaises, ordinateur, vidéoprojecteur, paper board, tableau blanc, supports pédagogiques, feuille de papier, stylo, etc...

Modalités d'évaluation :

Seuls les candidats qui ont suivi la totalité de la formation et qui ont participé peuvent prétendre à l'obtention d'une attestation de formation.

Périodicité :

Préconisé tous les deux ans

Documentation stagiaire :

Guide des bonnes pratiques d'Hygiène Alimentaire

AFP97 est enregistré auprès de la DAAF de Guadeloupe, Martinique et Guyane, comme dispensateur de la formation spécifique en Hygiène alimentaire

(N° ROFHYA : Guadeloupe 01 015241 2021 - Martinique 020142272022 - Guyane 03-0098-26-2022)