GOUVERNEUR
CONSEILS ET FORMATIONS

Programme de Formation

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Tarif : Nous consulter

Effectif par session : 1 à 8 participants

Contenu pédagogique

Public visé

- Toute personne devant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans leur établissement ou les faire appliquer. Toute personne ayant à manipuler ou traiter des denrées alimentaires et/ou des produits destinés au secteur alimentaire. Toute personne voulant ouvrir un établissement de restauration commerciale (Restaurant, Cafétéria, Traiteur, Restauration rapide, Food truck, …)

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Connaitre la réglementation
- Acquérir les méthodes et techniques permettant de réagir dans son travail quotidien face aux problèmes de sécurité alimentaire
- Participer activement à la démarche HACCP
- Identifier les risques et adapter son comportement
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire

Description

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les dangers microbiens, biologiques, physiques, chimiques
- Les mesures de maitrise des dangers

FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- Notions de Déclaration, Agrément, Dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires
- Paquet Hygiène
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures basées sur l'HACCP
- Arrêtés en vigueur relatif aux règles sanitaires
- Les contrôles officiels

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement

- Les durées de vie (DLC, DDM)
- Les procédures de congélation et de décongélation
- L'organisation, le rangement et la gestion des stocks
- Principes de l'HACCP
- Les mesures préventives (Autocontrôles et enregistrements)
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du domaine concerné

MISE EN APPLICATION (ÉTUDE DE CAS) D'UN PLAN HACCP

L'ÉQUIPE HACCP ET LA DESCRIPTION DE VOTRE PRODUCTION

- Description et utilisation du ou des produit(s)
- Élaboration, en équipe, de diagrammes de fabrication
- Comment procéder à l'analyse de risques
- Connaitre les CCP et PrPo
- Actions correctives pour maitriser les points critiques de l'établissement

Modalités pédagogiques

- Apprentissage théorique et pratique, Exposés interactifs, Mises en situation

Moyens et supports pédagogiques

- Moyens techniques : Extranet participant, Salle de formation, Écran interactif ou Vidéoprojecteur, Tableau blanc,
- Moyens pédagogiques : Auto-évaluations à l'entrée et en fin de formation, Présentation PowerPoint, Outils d'évaluation (QCU), Support de formation

Modalités d'évaluation et de suivi

- Feuille d'émargement
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation théorique de la formation grâce à un QCU
- Remise d'une attestation de fin de formation individuelle, d'un certificat de réalisation et d'un bilan d'acquisition des compétences

Informations sur l'admission

- Organisation de formation **INTRA** (en entreprise) sur demande
- Formation accessible dans un délai moyen de 15 jours
- Inscription par mail, téléphone ou formulaire de contact sur notre site Web

Informations sur l'accessibilité

Notre centre, **GOUVERNEUR CONSEILS ET FORMATIONS**, est engagé en faveur de l'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Nous travaillons en partenariat avec un réseau de partenaires pour garantir un accueil adapté et des conditions d'apprentissage optimales. Un accompagnement spécifique peut être mis en place pour faciliter l'accès à la formation, et nous encourageons les personnes concernées à nous contacter pour discuter de leurs besoins particuliers. Nous veillons également à sensibiliser tous nos intervenants aux enjeux de l'accessibilité, afin de créer un environnement inclusif pour tous les participants. Pour en savoir plus contacter notre référent Handicap

Mail : **contact@gouverneurformations.fr**