



Public visé :

- Personnes devant gérer et organiser les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation, dans les métiers de bouche et la restauration traditionnelle, restauration 'de type rapide' et cafétérias ou autres libres-services.



Prérequis :

Utilisation usuelle de la langue française



Durée :

- 14 heures (2 jours).



Nombre de participants par groupe :

- 10 personnes maximum.



Périodicité :

- Pas de renouvellement prévu.



Textes officiels se rapportant à l'action de formation :

- Evaluation des risques : Articles R4121-1 à R4121-5 du code du travail.
- Prévention : Articles L4111-1 à L4121-5 du code du travail..

Objectif général de la formation :

A la fin de cette formation, le stagiaire doit être capable de promouvoir la santé, la sécurité et les conditions de travail dans l'entreprise et réaliser des enquêtes en matière d'accidents du travail ou de maladies professionnelles ou à caractère professionnel

Contenu de la formation :

- Enseignements théoriques
 - Aliments et risques pour le consommateur
 - Les dangers microbiens :
 - - Microbiologie des aliments.
 - - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
 - - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
 - Les autres dangers potentiels.
 - Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
 - L'hygiène des denrées alimentaires.
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
 - Les contrôles officiels.
 - Le plan de maîtrise sanitaire
 - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
 - Les principes de la méthode 'Hazard Analysis Critical Control Point' (HACCP).
 - Les mesures de vérification.
 - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié.
- Enseignements pratiques
 - Revue des bonnes pratiques d'hygiène dans l'environnement de travail.
 - Mise en application des principes d'hygiène au poste de travail selon la méthode HACCP

Analyse des besoins des bénéficiaires

- La durée et le programme de cette formation sont réglementaires, et non-personnalisable. Il incombe au préalable au commanditaire, avec le conseiller commercial de l'organisme de formation, de s'assurer des aptitudes des bénéficiaires.
- Une évaluation diagnostique réalisée par le formateur confirme ou infirme l'analyse préalable. Le cas échéant, un complément de formation peut être recommandé par le formateur.

Sanction de l'action

- Fiche individuelle de suivi précisant les résultats obtenus, les mises en situation réalisées, et comportant un avis du formateur à l'attention de l'employeur, relatif aux capacités évaluées.

Codes de la formation

- Formacode : 21574 – Plan maîtrise sanitaire..
- NSF : 334t – Service de restauration

Moyens d'encadrement :

- Organisme de formation déclaré à la DRIEETS disposant d'un Service Relations Clients, d'un Service Administratif et d'un Service Qualité.
- Organisme titulaire du certificat QUALIOPi réglementairement exigé pour les développeurs de compétences
- Formation en présence physique uniquement (pas de FOAD).

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Formateurs en prévention des risques professionnels.
- Supports d'animation pédagogique standardisés, utilisés en vidéo-projection lors d'un face à face pédagogique en salle.
- Apprentissage pratique basé sur l'acquisition progressive des techniques, au cours d'une succession d'exercices individuels.

Moyens d'évaluation individuelle des acquis :

- Evaluation formative théorique et pratique par questionnement oral.
- évaluation formative pratique au moyen de mises en situation d'application des enseignements (si pratique possible) ; évaluation formative théorique par questionnement oral.
- A l'issue de la formation, le formateur formule un avis écrit quant aux capacités acquises de l'apprenant

Moyens techniques à disposition :

- Pour les apports théoriques : salle de cours, tables, chaises, mur clair pour la projection, tableau papier ou effaçable.
- Pour les apports pratiques : cuisine professionnelle ou lieu de préparation des repas, matériels de préparation, matériels et produits de nettoyage, installations de conservation et de cuisson des aliments, denrées alimentaires
- En centre de formation, les enseignements ne comportent aucune partie pratique (non prévue par la réglementation)

Sécurité et hygiène :

- Dans l'entreprise, les bénéficiaires devront au minimum porter les équipements suivants, remis par leur employeur :
 - o Equipements de protection individuelle adaptés aux produits de nettoyage utilisés,
 - o Chaussures de sécurité (si nécessaire).
- En cas de formation sur l'un de nos centres, les consignes sanitaires et le règlement intérieur seront affichés sur place.
- En cas de formation dans les locaux de l'entreprise, les moyens alloués à la formation devront être présentés au formateur dès son arrivée, afin de vérifier leur adéquation aux impératifs techniques et de sécurité réglementaires.

Accessibilité (handicap) :

- Nous avons des centres de formation accessibles aux personnes en situation de handicap (nous consulter).

Qualité de la prestation :

- La qualité de la formation préalable ne saurait être garantie si le nombre de participants, la durée pédagogique effective et les moyens techniques requis ne sont pas respectés.

Tarifs :

- Intra/Inter : nous consulter