

HYGIÈNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

DATE CONCEPTION : HSA 2020-10

DOMAINE DE FORMATION

SÉCURITÉ ET OBLIGATIONS

BONNE PRATIQUE HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE - FORMACODE 21547

OBJECTIFS

Faire acquérir les connaissances nécessaires pour :

- **Identifier** les conditions d'hygiène conformes aux réglementations attendus en restauration commerciale
- **Créer un plan HACCP** validé avec sa mise à jour régulièrement
- **Maîtriser** l'analyse du système de traçabilité selon *les bonnes pratiques en hygiène*
- **Organiser la gestion** des produits et ses manipulations tout au long du processus

RÉSULTATS ATTENDUS

- Connaître les obligations de résultat
- Suivre le contenu du plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Amener plus d'autonomie aux personnels opérants

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Les règles en matière d'hygiène - sécurité des aliments
- Les dangers liés aux activités de la restauration
- La méthode HACCP : connaître et comprendre
- Les 7 principes de l'HACCP et les 12 étapes à appliquer
- Les procédures de conservation
- Les procédures de congélation-décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- La traçabilité
- Constituer des dossiers et tenir les registres

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Théorie** : l'ensemble des stagiaires inscrits font le parcours de toutes les zones d'activité : le formateur pointe les relevés sur une grille d'évaluation – ce support servira à établir les données des exercices.
- Le formateur transmet en alternance les apports théoriques et pratiques sous différentes formes : préparation de documents personnalisés selon les données recueillies, étude de cas, mises en situation (toutes nos méthodes pédagogiques-appliquées sont listées sur le site www.vericlean-formations.fr)
- **Quiz d'évaluation des acquis de compétence** : le stagiaire autoévalue son positionnement en fin de stage
- Matériels utilisés : ordinateur et fiches techniques à remplir – Diaporama Powerpoint – Livret pédagogique

VALIDATION DE LA FORMATION

Attestation individuelle d'assiduité délivrée à l'issue de la formation

Attestation individuelle d'acquisition des compétences en fonction des résultats obtenus par le stagiaire :

Taux de satisfaction des stagiaires >

Taux de réussite des stagiaires >

Public : Toute personne en activité dans le secteur de la restauration, toute personne impliquée dans la manipulation des denrée **alimentaires**

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation Cependant un test QCM permettra de photographier le niveau réel du stagiaire

Handicap : Cette formation peut-être accessible aux personnes en situation de handicap. Pour toute demande spécifique contacter notre Référent Handicap

RESPONSABLE DE FORMATION

RÉFÉRENT HANDICAP

- Madame Karine Gerson

FORMATEUR (S)

- Gerson Karine
- 128, rue de la Boétie 75008 PARIS
- karine.gerson@vericlean.fr
- 07 66 61 83 45

DURÉE

- 2 jours – 14H heures

TARIF FORMATION INTRA-ENTREPRISE

- **1 personne** : 50€HT à 90€HT / HEURE
Tarif variable selon le secteur d'activité, le poste du stagiaire, l'organisation, le lieu...
- **Groupe intra-entreprise** : un devis sera établi selon le niveau, le nombre de stagiaires, l'organisation