

DAFSI

formation

Programme Hygiène Alimentaire (HACCP)



OBJECTIF :

Depuis 2012, la formation hygiène alimentaire HACCP est obligatoire pour tous les spécialistes de la restauration et de la distribution alimentaire (restaurant, Food truck, sandwicherie, traiteur, cafés...)

Gérer l'activité des établissements de restauration commerciale en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en conformité avec la réglementation en vigueur.

DUREE DE LA FORMATION :

2 jours / 14h

PRIX :

450€ TTC (TVA non applicable)

PUBLIC :

Tous les professionnels qui exercent ou qui souhaitent exercer une activité de restauration commerciale, restauration rapide, cafétérias, *Food trucks*, snacks...

L'Arrêté *Ministériel du 9 mai 1995* régit strictement l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs. Tout responsable d'établissement est tenu de veiller à ce que les procédures de sécurité alimentaire appropriées soient établies, mises en œuvre et mises à jour dans le cadre d'une procédure dite *HACCP*.

Notre formation *Hygiène Alimentaire HACCP* permet d'acquérir une parfaite connaissance de la méthode HACCP afin de la mettre en œuvre dans votre entreprise via l'analyse et la maîtrise des dangers et ce, quelle qu'en soit l'origine potentielle.

PREREQUIS :

Aucun prérequis n'est nécessaire pour pouvoir participer à cette formation.

La seule nécessité concerne le respect du cadre réglementaire en vigueur.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Un support de cours sera distribué sur clef usb.

MOYENS TECHNIQUES :

Salle de travail aux normes d'hygiène et salubrité, ordinateur, vidéo projecteur, tableau.

MOYENS D'ENCADREMENT :

Formateur(trice) médecin, infirmier(e) ou cadre de santé diplômé(e) en hygiène hospitalière.

EVALUATION :

- Évaluation des connaissances théoriques à l'entrée en formation sous forme de questionnaire et QCM puis en fin de formation pour tester vos connaissances à la fin du stage.
- Évaluation orale à chaque fin de module.
- Jeux de rôle en binôme de mise en situation. Évaluation des compétences techniques sous forme d'ateliers pratiques en binôme.

QUALITE DE LA FORMATION DISPENSEE :

- Un questionnaire de satisfaction est remis au stagiaire en fin de stage quant à l'évaluation de la qualité et du déroulement de la formation.
- Le dispositif d'évaluation de la qualité de la formation est le suivant : un bilan de fin de formation est rempli par le formateur, puis traité par la direction pédagogique sous forme statistiques, un feed-back/retour est ensuite programmé si nécessaire entre le formateur et la direction pédagogique pour apporter des améliorations si nécessaire.

NOMBRE DE STAGIAIRE :

20 stagiaires maximum

A la fin de la formation, une attestation de formation sera délivrée à chaque participant.

PROGRAMME :

Module 1 : Principes généraux

- Définir et situer la notion d'hygiène alimentaire.
- La Réglementation en vigueur (textes communautaires et nationaux).
- La loi en termes d'obligation.
- Les risques encourus face au non-respect des lois.

Module 2 : Les risques alimentaires

- Situer les différents risques alimentaires (physique, chimique, biologique...).
- Notion de microbiologie (les différentes classes de micro-organisme).
- Date limite de consommation ou d'utilisation optimale (DLC/DLUO).
- La toxi-infection alimentaire (TIAC) et ses responsables.
- Les sources de contamination.
- Les modes de contaminations et leurs hiérarchisations.

Module 3 : La démarche HACCP

- Explications détaillées de la démarche HACCP et principes fondamentaux.
- Réalisation d'un diagramme de fabrication.
- Identification des dangers (méthode des 5 M, Le QQQCCP...).
- L'identification des points critiques et ses mesures préventives.
- Système de surveillance (identification des points critiques).
- Le relevé des températures.
- Mise en place des actions correctives.
- Établir une documentation adaptée (procédure, instruction de travail, fiches d'enregistrement...).
- Surveillance de terrain (audit...).

Module 4 : Les Bonnes pratiques d'hygiène

- Le principe de la marche en avant.
- Les équipements de protection individuelle (tenue en cuisine).
- L'hygiène des mains.
- Nettoyage et désinfection.
- L'aménagement des locaux.
- Hygiène des locaux et des surfaces.

EMPLOI DU TEMPS :

	Matin	Pause déjeuner	Après-midi
J1	<p>9h30-10h15 : Présentation (organisme, formateur, stagiaires, programmes...).</p> <p>10h15-11h00 : Module 1 (Principes généraux : Définir et situer la notion d'hygiène alimentaire ; La Réglementation en vigueur).</p> <p>11h00-11h15 : Pause.</p> <p>11h15-12h15 : Suite module 1 (Principes généraux : La loi en termes d'obligations ; Les risque encourues face au non-respect des lois).</p> <p>12h15-12h30 : Évaluation orale du modules 1.</p>	<p>12H30 A</p> <p>13H30</p>	<p>13h30-16h00 : Module 2 (Les risques alimentaires : Situer les différents risques alimentaires ; Notion de microbiologie ; Date limite de consommation ou d'utilisation optimale ; La toxi-infection alimentaire (TIAC) et ses responsables).</p> <p>16h00-16h15 : Pause.</p> <p>16h15-17h00 : Suite module 2 (les risques alimentaires : Les sources de contamination ; Les modes de contaminations et leur hiérarchisation).</p> <p>17h00-17h15 : Évaluation orale Module 2.</p> <p>17h15-17h30 : Tour de table ressenti première journée de formation.</p>
	Matin	Pause déjeuner	Après-midi
J2	<p>9h30-11h15 : Module 3 (Démarche HACCP : Explications détaillées de la démarche HACCP et principes fondamentaux ; Réalisation d'un diagramme de fabrication ; Identification des dangers ; L'identifications des points critiques et ses mesures préventives ; Le système de surveillance avec l'identification des points critiques); le relevé des températures).</p> <p>11h15-11h30 : Pause.</p> <p>11h30-12h15 : Suite module 3 (Démarche HACCP : Mise en place des actions correctives ; Établir une documentation adaptée ; Surveillance de terrain).</p> <p>12H15-12H30 : Évaluation orale module 3.</p>	<p>12H30 A</p> <p>13H30</p>	<p>13h30-15h30 : Module 4 (les bonnes pratiques d'hygiène : Le principe de la marche en avant ; Les équipement de protection individuelle ; L'hygiène des mains ; Nettoyage et désinfection).</p> <p>15h30-15h45 : Pause.</p> <p>15h45-16h30 : Suite module 4 (Les bonnes pratiques d'hygiène : L'aménagement des locaux ; Hygiène des locaux et des surfaces).</p> <p>16h30-16h45 : Évaluation orale Module 4.</p> <p>16h45-17h15 : Évaluation fin de formation.</p> <p>17h15-17h30 : Tour de tables ressenti de la formation et remise des attestations de fin de formation.</p>

SUIVI DE FORMATION

DISPOSITIF DE CONTROLE DE LA PRESENCE REGULIERE DES STAGIAIRES

- Une attestation de présence est signée par chaque stagiaire par demi-journée durant les 2 jours consécutifs de formation.

DELIVRANCE DE L'ATTESTATION DE FORMATION

- L'attestation de formation comporte le logo de l'organisme DAFSI formation, les noms et prénoms du stagiaire, la date de fin de formation, le nom, l'adresse et numéro d'enregistrement préfectoral, ainsi que la date d'habilitation en « Hygiène Alimentaire ». L'attestation est signée et datée par le responsable de formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

- Local en conformité avec la réglementation d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.
- Les postes de travail sont compatibles aux personnes à mobilité réduite.
- Nous contacter pour réaliser une étude personnalisée selon votre handicap.