



Formation en sécurité alimentaire

Programme

Public :

Professionnels des métiers de bouche
(codes NAF 56.10A, 56.10B, 56.10C,
56.21Z, etc.)

Type de formation :

Collectif : entrée et sortie permanente.
Individuel : entrée et sortie fixe.

Modalités de la formation :

Formation intra-entreprise/ inter-entreprise
Accompagnement et suivi individualisé.

Délais d'accès

1 mois

Formateurs

Formateur en hygiène alimentaire

Horaires en formation :

Journée de 7 heures
Matin : 9h00 à 12h00
Après-midi : de 13h00 à 17h00

Prérequis :

Avoir une connaissance de base en français
pour comprendre et se faire comprendre

Durée :

7 heures

Tarif horaire :

Sur devis

Modalités de suivi et de l'exécution de la formation :

Feuille d'émargement et questionnaire
d'appréciation de la formation.
Des certificats de participation

Objectif général

- ◇ Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire et identifier les risques pour la sécurité alimentaire spécifiques aux établissements de restauration.
- ◇ Appliquer des pratiques d'hygiène et de sécurité efficaces, y compris la gestion de la chaîne du froid et les procédures de nettoyage, adaptées au contexte des services actifs.
- ◇ Intégrer la traçabilité et les autocontrôles dans les routines quotidiennes, en respectant le cadre réglementaire pour maintenir la conformité et la sécurité alimentaire.

Moyens pédagogiques et techniques

Supports de cours théoriques (diaporamas, vidéos, documents) - Exercices pratiques et études de cas - Échanges et discussions en groupe - Mise en situation pour renforcer l'apprentissage - Évaluation des acquis tout au long de la formation et à la fin de celle-ci

Méthode pédagogique

- ◇ Alternance d'apports théoriques et de travaux pratiques.
- ◇ Des techniques d'animation réutilisables par les participants.
- ◇ La prise en compte des expériences individuelles des participants.
- ◇ Des activités en sous-groupes permettant d'enrichir l'échange et de mettre en application les apprentissages.



Programme détaillé

PARTIE 1 : PRINCIPES FONDAMENTAUX DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- 1. Introduction à l'hygiène et sécurité alimentaire :**
 - Importance de l'hygiène alimentaire dans le contexte des services.
 - Aperçu des risques majeurs pour la santé publique et responsabilités professionnelles.
- 2. Compréhension des risques microbiologiques :**
 - Vue d'ensemble des micro-organismes les plus courants et des intoxications alimentaires.
 - Mesures préventives clés pour limiter la contamination et la prolifération des micro-organismes.

PARTIE 2 : APPLICATION PRATIQUE DANS LE CADRE DU SERVICE

- 3. Bonnes Pratiques d'Hygiène et procédures de nettoyage :**
 - Règles d'hygiène personnelle et environnementale adaptées à un contexte de service actif.
 - Protocoles de nettoyage et désinfection rapides et efficaces, gestion des déchets.
- 4. Gestion de la chaîne du froid et contrôle des températures :**
 - Principes clés adaptés au flux de travail des services, surveillance pratique des températures.

PARTIE 3 : GESTION DE LA SÉCURITÉ ET RÉGLEMENTATION

- 5. Traçabilité et gestion des non-conformités :**
 - Systèmes simplifiés de traçabilité adaptés aux services.
 - Gestion rapide et efficace des non-conformités pendant les heures de service.
- 6. Cadre réglementaire et autocontrôles :**
 - Vue d'ensemble des obligations légales spécifiques aux différents types d'établissements.
 - Mise en place d'autocontrôles pratiques et intégrés dans les routines de service.

CONCLUSION ET ÉVALUATION

- 7. Synthèse et évaluation pratique :**
 - Récapitulatif des points clés, discussion interactive sur l'application des connaissances.
 - Évaluation pratique ou quiz rapide pour valider les acquis.