



Nathalie Flacassier Consultant

www.nfc87.fr



**FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTE TH – METHODE HACCP
MAÎTRISER LES NORMES ET LES BONNES PRATIQUES
POUR ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT**

Présentielle
en Intra

Méthode FALC



à déterminer



14 heures - 2 jours



de 03 à 10 participants



400€ ht/pers

Groupe ou individuel sur devis (mini 270€/maxi 800€)

PUBLIC CONCERNE :

Travailleurs Handicapés en milieu adapté ou ordinaire, dans un établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) ou un ESAT.

PRÉ-REQUIS : Stagiaires en cuisine ou salle ayant suivi ou non une formation à l'hygiène alimentaire.

Objectifs de connaissance (Compétences) :

A l'issue de cette formation, les participants seront sensibilisés aux "écrits", à la traçabilité, afin qu'ils comprennent l'importance d'être rigoureux dans leurs pratiques professionnelles. Ils cerneront mieux leur responsabilité, obligations de résultat et de moyen. Ils connaîtront le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, la nécessité des auto-contrôles et de leur organisation. C'est aussi un moyen de les valoriser dans leur travail... L'analyse des risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale permettra d'aborder les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.

Objectifs de pratique (Aptitudes) :

Un échange sur les pratiques en cuisine avec des mises en situation permettront de mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le manuel HACCP de la structure, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Techniques pédagogiques spécifiques

Echanger à partir et avec le vécu professionnel des participants afin que chacun soit acteur - Favoriser et valoriser l'expression de chacun en privilégiant Ecoute et Reformulation - Permettre une réelle interactivité entre apport méthodologique et mise en application - Accompagner positivement en soutenant la motivation individuelle et du groupe - Respecter les rythmes de chacun et aux possibilités de concentration en s'y adaptant - Utiliser une communication vivante et respectueuse du registre de chacun - Adapter les supports pédagogiques afin que chacun puisse les comprendre et les utiliser.

PROGRAMME**ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**

Dangers microbiens
Microbiologie des aliments
Moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel
Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE (abordé de manière simplifiée)

Notions de déclaration, agrément, dérogation
L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (BPH), procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail Contrôles officiels

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE et Manuel HACCP de la structure

Principes de l'HACCP
Mesures de vérifications
Système documentaire

VALIDATION DE LA FORMATION :

Test d'évaluation des connaissances.
Remise d'une attestation de formation en hygiène alimentaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Supports audiovisuels, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents. Utilisation des documents de la structure.

INTERVENANT :

Spécialisée dans l'Hygiène Alimentaire.

CERTIFICATION :

Attestation de formation en hygiène alimentaire.

Ce programme peut être adapté au besoin du client, en durée et en contenu : Tarif sur devis

Délai d'accès à cette formation : sur demande à partir de 3 stagiaires

Accessibilité handicapée : En fonction du lieu d'accueil de la session – plus de renseignements sur demande