



PROGRAMME FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE A L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE ET DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

Numéro de déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44670698667 auprès du préfet de la Région Grand Est. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

OBJECTIF :

- Se mettre en conformité avec l'obligation légale relative à la Loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime), et au décret du 24 juin 2011, qui concerne les établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, restauration rapide, bars offrant de la restauration, libres-services...)
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire et adapter les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre la nécessité des autocontrôles et savoir les mettre en pratique pour garantir une sécurité alimentaire optimale des produits vendus aux consommateurs
- Réaliser la production et la distribution des repas en empêchant tout risque sanitaire
- Rassurer sa clientèle sur les bonnes pratiques d'hygiène pour pérenniser son activité commerciale

PUBLIC :

- **Futurs chefs d'entreprise** : Vous avez pour projet d'ouvrir un établissement de restauration commerciale ou un établissement dans le secteur agro-alimentaire ?
- **Chefs d'entreprise et salariés** : Vous exploitez déjà ce type d'établissement et vous souhaitez vous mettre en conformité avec la réglementation sanitaire en vigueur ?
- **Demandeur d'emploi** : Vous souhaitez faciliter votre employabilité dans la restauration

Si vous envisagez de mettre à jour vos connaissances ou d'acquérir les compétences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, cette formation répond à vos besoins !

DURÉE : 2 jours – 14 heures

TARIFS et FINANCEMENTS : Financements par les OPCO ou par le CPF – Devis sur demande

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES : Alternance d'apports théoriques, Présentation PowerPoint, Vidéos, Quizz d'évaluation après chaque module

LIEU : En inter (dans nos locaux) ou en intra dans votre établissement ou tout lieu choisi par vous. Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

PRÉREQUIS : Aucun prérequis

ACCÈS DES PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP : Notre établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite. A ce jour, cette formation n'a pas d'adaptations spécifiques aux personnes en situation de handicap. Une place de PMR est réservée. Si vous avez un handicap, veuillez nous le signaler à : Yassine BOUTABA (réfèrent handicap – y.boutaba@ocf-est.fr

MODALITÉS DE LA FORMATION : en présentiel, en distanciel ou mixte (présentiel et distanciel via zoom)

SUPPORTS DE FIN DE FORMATION et MODALITÉS D'ÉVALUATION : QCM en fin de formation – Certificat de réalisation

DÉLAI D'ACCESSIBILITÉ : Le démarrage de la formation a lieu après réception de l'accord de prise en charge, en moyenne 3 à 6 semaines après signature de la convention, ou à une date ultérieure sur demande du client

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE Formation enregistrée sous le n° RS5764

Module 1 : La réglementation

1. Définition de la méthode HACCP et comprendre l'HACCP au sein de l'entreprise ainsi que les bases et les prérequis
2. Connaître et maîtriser les exigences réglementaires et ses obligations par rapport aux différents services officiels (DDPP, DDCSPP, DGCCRF), et être informé des risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire
3. Comprendre et savoir déclarer un établissement et savoir ce qu'est un dossier d'agrément sanitaire
4. Connaître les arrêtés ministériels

Module 2 : Les bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité

1. Connaître les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication
2. Savoir établir ses plannings de nettoyage et de désinfection
3. Déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de l'établissement
4. Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
5. Maîtriser les températures : réception, stockage, remise en température (liaison chaude, liaison froide)
6. Mettre en place des mesures de prévention nécessaires
7. La « marche en avant » et le flux du personnel

Module 3 : L'analyse des risques microbiens

1. Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
2. Empêcher les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
3. Déterminer les points critiques (CCP) en fonction de la production de denrées alimentaires
4. Les autres dangers : dangers parasites, dangers biologiques (allergènes), dangers physiques, dangers chimiques

Module 4 : Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire (PMS)

1. Le personnel : formation à la sécurité sanitaire, hygiène corporelle et vestimentaire
2. Les locaux et équipements : plan de nettoyage, désinfection et maintenance, les nuisibles
3. La production : les bonnes pratiques de préparation
4. La gestion des denrées non consommées et des déchets
5. Le stockage des aliments

Module 5 : La traçabilité et la documentation obligatoire

1. Assurer la traçabilité et savoir gérer la non-conformité (TIAC, Rappel de produit etc...)

« OCF, Vos Objectifs, Nos Compétences, Une Formation ! »

SARL OCF-EST au capital de 9000€ - Objectifs-Compétences-Formation | 21, Avenue de l'Europe, Espace Européen de l'Entreprise, 67300 SCHILTIGHEIM | Numéro SIRET : 908 147 515 00013 | CODE APE 8559A | Tél 0388687198 | Déclaration d'Activité enregistrée sous le numéro 44670698667 auprès du préfet de région Grand Est – Site internet www.ocf-est.fr – Nous contacter par mail : contact@ocf-est.fr