

PROGRAMME FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À 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



OBJECTIFS DE FORMATION :

- 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 concernant les établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, restauration rapide, bars offrant de la restauration)
- 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 de repas en empêchant tout risques sanitaires.
- Rassurer sa clientèle sur les bonnes pratiques d'hygiène pour pérenniser son activité commerciale

MODALITÉS D'ACCÈS À LA FORMATION :

- Dossier de candidature
- Adaptation du parcours selon les acquis et dispenses réglementaires

DURÉE, RYTHME & MODALITÉS DE FORMATION :

- 2 jours
- 14 heures
- Tout au long de l'année

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

PRÉ-REQUIS :

Aucun prérequis

DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :

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.

LIEU DE LA FORMATION :

- Inter : 9 rue Paul Eluard - 67200 Strasbourg (nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap)
- Intra : dans vos structures

COÛT ET FINANCEMENT DE LA FORMATION :

Pris en charge par l'Opérateur de Compétences (OPCO); devis sur demande (à partir de 350€/ jour)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP - CELLULE & RÉFÉRENT HANDICAP :

Mise en place d'aménagements en cours de formation possible. Contactez la référente handicap pour tout besoin de compensation possible.

PROGRAMME ET CONTENUS PÉDAGOGIQUES :

Module 1 : La réglementation - jour 1

- Définition de la méthode HACCP et comprendre l'HACCP au sein de l'entreprise ainsi que les bases et les prérequis
- 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
- Comprendre et savoir déclarer un établissement et savoir ce qu'est un dossier d'agrément sanitaire
- Connaître les arrêtés ministériels

Module 2 : Les bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité - jour 1

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

Module 3 : L'analyse des risques microbiens - jour 2

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

Module 4 : Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire (PMS) - jour 2

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

Module 5 : La traçabilité et la documentation obligatoire - jour 2

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

Les salles de formations sont adaptées au programme et sont équipées du matériel suivant : Rétroprojecteur, Ordinateurs portables, Paperboard, Connexion wifi, Tableau, Tables et Chaises, Cahier de liaison, Supports théoriques papier et numérique. Alternance d'apports théoriques et mises en situation pratique, présentation powerpoint, quizz, vidéos, évaluations par module

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

QCM de fin de formation, certificat de réalisation, support de résumé de fin de formation



Référente handicap
HAIDAR Zeinab
Direction@ocf-est.fr
06 84 09 09 92



03 68 71 17 98 contact@ocf-est.fr

9 rue Paul Eluard 67200 Strasbourg



MAJ LE 19/11/2024