

 **Durée** : une journée (7h)

 **Dates, lieux** : consultez notre site web

 **Public visé** :

- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emploi
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement
- Établissements de soins, EHPAD

 **Nombre de stagiaires** : 5 minimums

 **Aucun prérequis nécessaire**

 **Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/formation**

 **Évaluations des connaissances acquises** :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

 **Validation de la formation** : remise d'une attestation de formation ROFHYA

 **Méthodes et moyens pédagogiques** :

- Formation en présentiel/ visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

 **Intervenants** : experts et formateurs consultants métiers

 **Accessibilité** : la formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition



Objectifs

- Sensibiliser et former aux grandes règles de sécurité des denrées alimentaires et aux dangers alimentaires de façon à se responsabiliser et responsabiliser le personnel
- Initiation à la réglementation dite « le Paquet hygiène » et à la réglementation nationale
- Connaître la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Acquérir la méthodologie pour la mise en place du PMS

CONTENU

1. Présentation de la sécurité sanitaire

- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

2. Présentation de la réglementation en vigueur

- Réglementation nationale et réglementation européenne (Paquet Hygiène)
- Les contrôles officiels

3. Les dangers alimentaires

- Les dangers biologiques :
- les dangers biologiques : les microorganismes, les allergènes, les parasites
- les dangers chimiques : définition, origines et maîtrise du danger
- les dangers physiques : définition, origines et maîtrise du danger

4. Les origines des contaminations : Méthode des 5 M

Présentation de la réglementation pour chacun des points et exemples de bonnes pratiques : Milieu, Matériel, Matières premières, Méthodes, Main d'œuvre et bonnes pratiques

5. Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives

- Définition et origines
- Principaux germes à l'origine des TIAC
- Alertes sanitaires

6. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- L'HACCP (définitions, historique et principes) et les étapes de la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire. Étude de cas
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis (hygiène du personnel, maintenance et métrologie, gestion des déchets, gestion de la qualité de l'eau, nettoyage et désinfection ...)
- La traçabilité

€ Tarifs publics et financements OPCO / Pôle Emploi

- coût intra sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)