



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 : un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités



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

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

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

- **Tarifs public et financement 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)