

## 🕒 Durée

Une demi-journée, **3h30**

## 📅 Dates, lieux

Consultez notre site web

## 👤 Public visé

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

## 👥 Nombre de stagiaires

5 stagiaires minimum

## 🎓 Aucun prérequis nécessaire

## 🔍 Recherche de l'adéquation 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

## 📚 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

- + Initiation à la réglementation dite « le Paquet hygiène » et à la réglementation nationale
- + Former aux grandes règles de sécurité des denrées alimentaires de façon à responsabiliser le personnel
- + Connaître les différents types de dangers notamment les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes

## 📖 Contenu

### Présentation de la sécurité sanitaire

- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

### Les dangers alimentaires

- Les dangers biologiques :
  - les microorganismes : définition, présentation des différentes catégories (microorganismes utiles, d'altération et pathogènes), localisation, développement et facteurs de développement
  - les allergènes : définition, liste des allergènes, exercices d'identification, maîtrise de la fabrication
  - les parasites : définition, exemples de 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

### Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives

- Définition et origines
- Principaux germes à l'origine des TIAC et exercices
- Gestion des alertes sanitaires

### Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la COVID-19 :

- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur CHR
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Le plan de nettoyage-désinfection
- Durées de vie, DLC et DDM
- Organisation du rangement et gestion des stocks
- Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

## € Tarifs

### • Tarifs public et financement OPCO

- coût inter : **250,00 €/stagiaire (3h30)** / Taux horaire : 71,42 €
- coût intra : sur demande de devis

### • Tarif Pôle Emploi

- coût inter : **250,00 €/stagiaire (3h30)** / Taux horaire : 71,42 €

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