

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'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

- Initiation à la réglementation dite « le paquet Hygiène » et à la méthode réglementation nationale
- Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Acquérir la méthodologie pour la mise en place du PMS

CONTENU

1. Présentation de la réglementation en vigueur

- Réglementation nationale
- Réglementation européenne dite « Le Paquet Hygiène »
- Les contrôles officiels

2. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- L'HACCP :
 - définition
 - historique
 - les sept principes
- Les douze étapes de la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis :
 - marche en avant
 - gestion des achats
 - gestion des déchets
 - maîtrise des nuisibles
 - nettoyage et désinfection d'œuvre
 - maintenance et étalonnage
 - personnel
 - qualité de l'eau
- La traçabilité ascendante et descendante

3. Étude de cas – travail de groupe

Réalisation de schéma de fabrication et application des principes HACCP sur une ou plusieurs étapes (avec détermination des points critiques)



Tarifs

- Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi