

2023

Programme de formation



EN ADEQUATION AVEC LES EXIGENCES DE LA QUALITE

QUELQUES INFORMATIONS

Cette formation a déjà été en 2022 **suivie par 47 stagiaires**.

L'évaluation de leur **satisfaction** se monte à **97 %**.

Le **taux de réussite** (objectifs atteints) est de **100%**.

Le **taux de participation** est de **100%**.

Crée par NETSY BAGEA

BNA FORMATION

01/03/2023

Hygiène et sécurité alimentaire

Objectifs (professionnels)

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Catégorie et but

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Public

Tout public

Prérequis

Les conditions d'accès :

En présentiel : pas de prérequis

Durée

Cette formation se déroulera en 14 heures sur 2 jours.

Horaires : 8H00-12H00 le matin 13H00-16H00 l'après midi

Dates : Entrée et sortie permanente (voir planification avec le centre de formation)

Cette formation est dispensée pour un coût soit 275 TTC (Net de Taxes)

Modalités et délais d'accès

L'inscription est réputée acquise lorsque : Retour du devis signé avec bon pour accord

Les délais d'accès à l'action sont : Pôle Emploi (au moins 15 jours avant le début de la formation),
paiement personnel (chèque, espèces, carte bleue)

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Méthodes et outils pédagogiques

- Documents supports
- Exposés théoriques

Outils pédagogiques : Vidéoprojecteur, paperboard

Supports pédagogiques : Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Prise en compte du handicap : Personnes en situation de handicap, merci de nous consulter.

Éléments matériels de la formation

Supports techniques en présentiel :

Salle de formation : Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation

Documentation : diaporama diffusé par vidéoprojecteur

Supports techniques numérique : connexion internet ; Tablette ; Smartphone ; Plateforme intranet DIGIFORMA.

Compétences des formateurs

Nesty BAGEA, Consultant-Formateur
Titré Formateur professionnel d'Adultes
Professionnel de la restauration
CV du formateur ([cliquez ici](#))

Contenu

Faire apparaître les différents chapitres abordés, les phases théoriques et pratiques

PARTIE 1 (6 heures)

1. *Aliments et risques pour le consommateur.*
 - 1.1. *La microbiologie des aliments*
 - 1.2. *Les dangers microbiologiques*
 - 1.3. *Les autres dangers potentiels*

PARTIE 2 (4 heures)

2. *Les fondamentaux de la réglementation communautaire*
 - 2.1. *Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.*
 - 2.2. *L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :*
 - 2.3. *L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail*
 - 2.4. *Les contrôles officiels.*

PARTIE 3 (3 heures)

3. *Le plan de maîtrise sanitaire*
 - 3.1. *Les BPH*
 - 3.2. *Les principes de l'HACCP.*
 - 3.3. *Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)*

Suivi et évaluation

Exécution de l'action

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- ☒ *feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur*
- ☒ *évaluation des acquis en fin de session*

Modalités d'évaluation des résultats (ou d'acquisition des compétences)

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans les objectifs sont :

Questions orales ou écrites (QCM...)

Mises en situation

Fiches d'évaluation

Accessibilité :

Personnes en situation de handicap, merci de nous contacter et de [cliquez ici](#)

Contact :

Nesty BAGEA /BNA Formation & Conseil
Tél : 0690 690304 : Bonfils 97122 Baie-Mahault