

**🕒 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**

**📝 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 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

### 1. Présentation de la sécurité sanitaire :

- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

### 2. 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

### 3. 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

### 4. Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives

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

### 5. 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 publics et financements OPCO / Pôle Emploi

- Coût intra sur demande de devis