

Bonne pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire

Durée : Une demie-journée (3h30)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Créateur, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emploi
- Exploitant d'un établissement avec projet de développement d'un autre établissement
- Etablissement de soins

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Evaluation des connaissances acquise :

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation 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 pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise 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

- Dangers biologiques : les microorganismes, les allergènes
- Dangers chimiques : définition, origines et maîtrise du danger
- Dangers physiques : définition, origines et maîtrise du danger

3.Les origines des contaminations : Méthodes des 5M

- 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
- 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/France Travail

- 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)

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04.67.06.05.75 – Fax : 04.67.92.08.23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr

R.C.S. : Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier