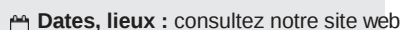
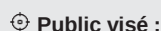
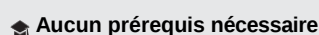
 **Durée :** une demi-journée (3h30)

 **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

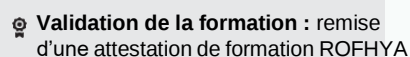
 **Nombre de stagiaires :** 5 minimums

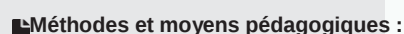
 **Aucun prérequis nécessaire**

 **Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/formation**

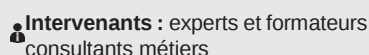
 **Évaluations des connaissances acquises :**

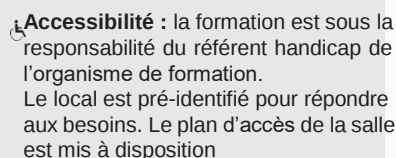
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

 **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 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 publics et financements OPCO / Pôle Emploi

- Coût intra sur demande de devis