



HACCP - HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Objectif	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale ✓ Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ✓ Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale / collective en appliquant le paquet hygiène et la méthode HACCP. ✓ Mettre en place des procédures efficaces en application des recommandations réglementaires liées à la crise sanitaire du COVID19
Public	<p>Salarié des métiers de bouche Chef d'équipes Chefs d'entreprises Maitresse de maison</p>
Dates	NC
Durée	De 9h à 16h
Nombre d'heures	12h
Nombre de jours	2 Journées
Lieu	IFSER Alternative Martinique -Ducos
Effectif minimum	10
Effectif maximum	15
Prérequis	Sans prérequis particulier
Prérequis techniques	1 PC ou autre support pour prise de notes (feuilles ou cahier, stylo...)
Collation /Déjeuner	Non
Tarif de la formation	

PROGRAMME DE LA FORMATION

Contenus

Jour 1 :	<p><u>Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.</u> Les dangers microbiens. Les autres dangers potentiels</p> <p><u>Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :</u> Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. L'hygiène des denrées alimentaires L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Les contrôles officiels</p>
-----------------	--

IFSER Alternative Martinique

Siret 801 084 245 00035 8559A

N° activité : 02 97 32232 97 - N° DATADOCK : 205 45 35 - N ° ODPC : 9732

Centre commercial ROND POINT Espace 92 – Local C7 - 97224 DUCOS

ifser.alternativemartinique@gmail.com . Tél 0596 72.43.36 / 0696 19 78 04 Site : <https://www.alternative-espoir.com/pole-formation/> / <https://ifser.catalogueformpro.com/9/psychologie>

Jour 2 :	<p><u>Le plan de maîtrise sanitaire</u> Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) o Les principes de l'HACCP. o Les Indicateurs (procédures, enregistrements, affichage) Mise en place d'un système documentaire (manuel, PMS, PND affichage, enregistrement, Mise à jour, diffusion, archivage, ...) o Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) o Le GBPH du secteur d'activité spécifié o L'organisation de la production en période de COVID 19</p>
Intervenant et spécialité	Dimitri ARCADE
Modalités Pédagogiques	Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> • Vidéo et animations • Exposés théoriques
Supports fournis	Supports pédagogiques envoyé sur l'extranet des participants
Livrable par l'IFSER	Attestation de réalisation de formation
Démarche ou méthode pédagogique	Méthodes : <ul style="list-style-type: none"> • Active et interrogative • De l'apport théorique et des mises en situation
Compétences / Capacités professionnelles visées	<ul style="list-style-type: none"> • Techniques • Relationnelles
Modalités de suivi	Une évaluation de pré-formation est rendue accessible aux participants via leur extranet Dossier d'accueil numérique accessible via l'extranet de l'apprenant (attestation d'entrée en formation, planning, fiche technique de la formation, règlement intérieur) Feuille d'émargement (en ligne ou en présentiel) Un certificat d'assiduité et un certificat de réalisation de la formation est remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation
Modalités pédagogiques	Présentiel – Ifser Alternative Martinique - Centre commercial ROND POINT Espace 92 – Local C7 - 97224 DUCOS
Evaluation de la formation	QCM d'évaluation des acquis A l'issue de la formation : la satisfaction des stagiaires sera évaluée lors d'un tour de table et à l'aide d'un questionnaire individuel accessible en ligne sur leur extranet ou en présentiel (version papier).
Modalités d'adaptation de la formation	Sur mesure (adaptable) En intra En distanciel
Evaluation des acquis	Les acquis du stagiaire à l'issue de la formation seront contrôlés soit par un QCM, QUIZZ ou une MISE en SITUATION