

Durée
Un jour, 7h

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé

- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emplois
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement.
- Établissement de soins, EHPAD

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Prérequis
Cette formation nécessite des connaissances de base en hygiène alimentaire. Se référer aux programmes de formation aux Bonnes pratiques d'hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

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

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

- + Connaître la réglementation applicable sur les dangers biologiques et notamment les allergènes
- + Comprendre et prévenir les risques de contamination croisée
- + Savoir adapter ses pratiques et son Plan de Maîtrise Sanitaire aux enjeux de la maîtrise du risque allergène

Contenu

Contexte général et réglementation

- Environnement juridique des denrées alimentaires
- Obligations générales de la production alimentaire et de l'information
- Réglementation sur l'étiquetage (Règlement INCO et autres textes juridiques)

Les allergènes à déclaration obligatoire et autres allergènes

Principe de contamination croisée

Identification des étapes critiques donnant lieu à une possible contamination croisée

- (Approfondissement de la méthode HACCP)
- Intégration du risque allergène dans le Plan de Maîtrise Sanitaire : Moyens de maîtrise et impact sur les documents qualité de l'établissement

Contrôles à réception

Méthodologie de fabrication spécifique des repas

- Ordonnancement des activités
- Nettoyage et désinfection
- Hygiène et formation du personnel
- Traçabilité

Conditions de livraison, distribution et service des repas

Prise en charge de la personne allergique

- Modalités de mise en place des PAI
- Typologies des repas fabriqués et fiches recettes, référencement des produits

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

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO**
 - coût inter : **600,00 €/stagiaire (7h)** / Taux horaire : 85,71 €
 - coût intra : sur demande de devis
- **Tarif Pôle Emploi**
 - coût inter : **600,00 €/stagiaire (7h)** / Taux horaire : 85,71 €

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)