

🕒 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 minimum

👉 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des 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 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

- Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi