

 **Durée :** 1 journée (7h)

 **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.
 - Établissement de soins, EHPAD

 **Nombre de stagiaires :** 5 minimums

 **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

 **Méthodes et moyens pédagogiques :**

- Formation en présentiel et/ou en visioconférence,
- Utilisation de projection par diaporama, de vidéo, des jeux ludiques et éducatifs,
- Réalisation de Quiz, de QCM, Mise en situation « clients »,
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur (trice),

Validation de la formation : remise d'une attestation de formation ROFHYA

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

1. 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)

2. Les allergènes à déclaration obligatoire et autres allergènes

3. Principe de contamination croisée

4. 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

5. Contrôles à réception

6. Méthodologie de fabrication spécifique des repas

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

7. 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
- 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 / Pôle Emploi**
 - coût inter
 - 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)