

🕒 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'emplois
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement
- Établissements de soins, EHPAD

👥 Nombre de stagiaires

5 stagiaires minimum

🏠 Aucun prérequis nécessaire

🔍 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

📚 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
- + Connaître la méthode HACCP et mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire
- + Acquérir la méthodologie pour la mise en place du PMS

📖 Contenu

Présentation de la réglementation en vigueur

- Réglementation nationale
- Réglementation européenne dite « le Paquet Hygiène »
- Les contrôles officiels

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

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

- **Tarifs public et financement OPCO**
 - coût inter : **250,00 €/stagiaire (3h30)** / Taux horaire : 71,42 €
 - coût intra : sur demande de devis
- **Tarif Pôle Emploi**
 - coût inter : **250,00 €/stagiaire (3h30)** / Taux horaire : 71,42 €

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