

## 🕒 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)