

G-01 | FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE (MÉTHODE HACCP)

Durée

2 JOURS
(14 heures)

Public concerné

Tout public

Pré-requis

Aucun

Tarif*

> Formation collective

(de 6 à 12 stagiaires)

- Public artisanal :
90 €/jour/personne
- Public non artisanal :
230 €/jour/personne

* Se renseigner pour connaître les conditions de financement de la formation

Lieux

Orléans / Montargis / Pithiviers

Dates 2021

Orléans : 26 & 27/04 - 03 & 04/05 -
14 & 15/06 - 05 & 06/07 - 20 & 21/09
- 06 & 07/12

Montargis 14 & 15/06 - 22 & 23/11

* Validation de la session de stage collectif dépend du nombre d'inscriptions

Délais d'accès

Varie en fonction du nombre d'inscription, du financement mobilisé et du délai d'accord de prise en charge

En savoir +

Séverine DOKOSSI
☎ 02 38 42 12 75
s.dokossi@cma-loiret.fr

► Objectifs

S'approprier les règles de bonnes pratiques et améliorer leur mise en application

Reprendre les dispositions en matière d'hygiène selon la nouvelle réglementation

Comprendre la méthode et être capable de mettre en place une organisation structurée de maîtrise des risques alimentaires

Faire de la méthode et de la nouvelle réglementation un état d'esprit
Formation obligatoire depuis le 1^{er} octobre 2012

► Programme

JOUR 1 :

LE POINT DE VUE REGLEMENTAIRE

Les règlements européens 178/2002, 852 et 853/2004
L'arrêté du 9 mai 1995, les notes de service de la DGAL
Les autorités de surveillance de la sécurité alimentaire

L'HYGIENE ALIMENTAIRE

La vie, les mœurs des microbes et leurs caractéristiques
L'incidence des températures sur les microbes
Les règles d'or à respecter pour le personnel, les aliments, le matériel et les locaux

JOUR 2 :

GENERALITES SUR L'HACCP

Origine et définition
Principes généraux : analyser les dangers et prévoir des mesures préventives
Déterminer les points critiques, étudier leur maîtrise :

- Fixer des limites tolérables
- Mettre en place un système de surveillance
- S'imposer des actions correctives

Prévoir des outils d'autocontrôle
Archiver et garder des traces
Utilisation du guide de bonnes pratiques "restaurateur"
L'auto-évaluation d'une exploitation

LA TRACABILITE

Les obligations des restaurateurs et de toute personne du secteur alimentaire en matière de traçabilité interne

► Méthodes et moyens pédagogiques

La formation est en présentiel.

Plus qu'un savoir-faire, elle vous apporte un comment-faire immédiatement applicable. Mise en pratique grâce à des exercices d'application.

► Document remis

De nombreux supports fournis tout au long du stage vous permettront de vous constituer un excellent outil de référence.

DES FORMATIONS POUR TOUS



L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Référent handicap :
Elodie GUIET.

ORGANISME DE FORMATION

Chambre de métiers
et de l'artisanat Loiret

N° SIRET :
130 027 980 00023

N° de déclaration d'existence :
24450381045



► Formateur

POBLE Sabrina : diplômée d'un BTS MUC, titulaire d'un BEP restauration, et formatrice depuis 3 ans. Plusieurs domaines de compétences dont l'HACCP, la production en cuisine, l'accueil/vente, le droit du travail, la nutrition et la planification. Intervient également dans la préparation à l'obtention de diplômes, des titres professionnels et certifications.

► Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel est proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté.

Il est remis à chaque candidat un programme détaillé, les dates, les conditions financières de la formation, un bulletin d'inscription, un devis ou une convention de stage

Un questionnaire est complété en amont pour chaque futur stagiaire afin d'identifier son parcours passé, définir ses objectifs, positionner ses attentes dans le but de personnaliser et individualiser la formation. Ce questionnaire est ensuite confié au formateur.

Toute information demandée à un candidat a un lien avec la formation et reste confidentielle.

► Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

Une enquête de satisfaction est à compléter lors de la dernière séance de formation sur le déroulement et le contenu de la formation. Avec l'appui externe de la société HORIZONTAL SOFTWARE, un **questionnaire à « chaud »** est envoyé dans les 10 jours puis un **questionnaire à « froid »** dans les 2 mois après la formation pour évaluer les compétences acquises et leur mise en œuvre.

► Evaluation des acquis de formation

Remise d'une attestation de compétences pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de "être capable de". Elle mesure les capacités développées en formation, qui pourront être mise en œuvre dans une situations sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise. Cette évaluations est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.

Remise d'une attestation de stage hygiène avec un numéro d'agrément.

► Suivi post-formation

Un suivi individuel peut-être proposé selon vos besoins.

Nous consulter pour connaître nos prestations d'accompagnement et/ou de formation.

► RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Votre conseillère : **Séverine DOKOSI ☎ 02 38 42 12 75**
s.dokossi@cma-loiret.fr