

Durée

1 JOUR
(7 heures)

Public concerné

Tout public

Pré-requis

Aucun

Tarif*

> Formation collective

(de 6 à 12 stagiaires)

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

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

Lieux

Orléans / Montargis

Dates 2021

Orléans 26/04 - 03/05 - 14 /06 -
05/07 - 20/09 - 06/12
Montargis 14/06 - 22/11

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

Délais d'accès

Le délai d'accès varie en fonction du nombre d'inscription, du financement mobilisé et du délais d'accord de prise en charge

En savoir +

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

► Objectifs

S'assurer de la qualité et de la sécurité de ses aliments

Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation

Développer un comportement responsable et préventif concernant l'hygiène des aliments

► Programme

OBJECTIF 1 : ORGANISER ET GERER SON ACTIVITE DANS DES CONDITIONS D'HYGIENE CONFORMES A LA REGLEMENTATION

Contexte réglementaire

La réglementation Européenne et Française

- Les règlements européens N° 178/2002, N°853/2004, N°854/2004, N° 183/2005 + règlements d'application (le paquet hygiène)
- Le règlement UE INCO N°1169/2011 et le décret N° 2015/447, gestion des allergènes
- Arrêté Ministériel du 21/12/2009 et arrêté Ministériel 05/10/ spécifiques à la restauration commerciale
- Le GBPH (Guide de bonnes pratiques d'hygiène) adapté au métier et à l'activité
- Norme AFNOR V01-002 : glossaire hygiènes des aliments
- Norme AFNOR V01-015 : traçabilité et sécurité des aliments
- Management et hygiène, vérification de l'hygiène en restauration commerciale. Textes règlementaires, le guide de bonnes pratiques aux secteurs d'activité

Analyse ds risques liés à une insuffisance d'hygiène

- Les 4 dangers : microbiologique, chimique, physique et les virus
- Les différents microorganismes : levures, moisissures, parasites et les virus, les risques d'altération microbienne
- Les intoxication alimentaires et les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives), les principales bactéries pathogènes et leurs symptômes ; les facteurs de développement : PH, nutriments, la contamination, le développement, la survie

OBJECTIF 2 : DEVELOPPER UN COMPORTEMENT RESPONSABLE ET PREVENTIF CONCERNANT L'HYGIENE DES ALIMENTS

Les bonnes pratiques d'hygiène

- La main d'œuvre : hygiène et comportement des manipulateurs en situation de travail, les conditions de préparation, tenue vestimentaire adaptée, suivi médical, protocole de lavage des mains.
- Hygiène et maintenance du matériel
- Les matières premières : respect des conditions d'approvisionnement fournisseurs, des durées de vie des produits (DLC/DDM)
- Le milieu : hygiène de locaux, protocoles de nettoyage et de désinfection, plan de nettoyage, plan de contrôle de l'efficacité du système
- La méthode : la maîtrise des températures (la chaîne du froid, du chaud, descente et remontée en température, stérilisation, upérisatiuon), conditions de transport, la séparation des activités dans le temps et dans l'espace, le nettoyage et la désinfection, la méthode des 5S, procédure de congélation et de décongélation, la lutte contre les nuisibles.

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 0023

N° de déclaration d'existence :
24450381045



► 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.

► 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.

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