



SESSION

12 places

DURÉE

1 jour soit 7h00

TARIFS

550€ TTC

TARIFS GROUPE

2400€ TTC

CONTACT

Référente formation
Assia GACEM

CONTEXTE ET ENVIRONNEMENT

Cette formation s'inscrit dans le champ réglementaire visant à la sécurité et à la qualité des pratiques d'hygiène en restauration collective.

PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Directeurs, adjoints de direction et personnel chargé de la distribution des repas.

➔ Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques.

OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Les objectifs pédagogiques principaux

- Comprendre les risques alimentaires et les conséquences possibles pour les consommateurs
- Confronter les pratiques actuelles aux exigences de la réglementation sanitaire de la restauration collective

Les objectifs pédagogiques opérationnels et compétences visées

- Contrôler la mise en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, les principes HACCP et la traçabilité à toutes les étapes de la préparation des repas
- Informer les professionnels (les) concernés (ées) des écarts de pratiques
- Mettre en place un plan d'amélioration continue et l'évaluer
- Savoir communiquer auprès des parents en cas de risques avérés



CONTENUS

POURQUOI LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES ? (durée : 1h30)

- Les risques sanitaires et les moyens de prévention : microbiologiques, physiques, chimiques et allergiques
- **Évolution de la réglementation sanitaire, le point sur :**
 1. le Règlement CE N°178/2002 et l'obligation de traçabilité
 2. le Plan de Maîtrise Sanitaire
 3. les responsabilités qui incombent aux professionnels de la restauration

COMMENT MAITRISER LA SECURITE DES ALIMENTS ? (durée : 2h)

- Définition et grands principes de l'hygiène
- L'hygiène selon la méthode des 5M : Milieu, Méthode, Main d'œuvre, Matière, Matériel
- Les bonnes pratiques d'hygiène étape par étape
- **Les points clés de la méthode HACCP :**
 1. Les 7 principes
 2. Les mesures de maîtrises aux points déterminants
 3. l'importance des actions correctives
- Communiquer en cas de risques avérés

PRESENTATION ET APPROPRIATION DE LA TRAME PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (durée : 3h30)

- Appropriation du Classeur administratif à gérer par la Direction
- Appropriation du Classeur cuisine à gérer par le cuisinier :
 1. Les documents relatifs aux règles d'hygiène : le plan de nettoyage et de désinfection
 2. Les documents relatifs au système HACCP : la maîtrise des couples temps/températures
 3. Les documents relatifs à la traçabilité des denrées : quelles informations, combien de temps ?
 4. La gestion des non - conformités
 5. Le classement et l'archivage des documents

METHODES PEDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques et d'encadrement mis en œuvre

- Réalisations d'exercices pratiques, échanges d'expériences, discussions
- Apports de connaissances via l'utilisation d'un diaporama illustré et de vidéos pédagogiques
- Document pédagogique remis à chaque participant.



MODALITES D'EVALUATION ET DE VALIDATION

Dispositif d'évaluation

- Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quiz).
- Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.

Validation de la formation

- Remise d'une attestation de fin de formation sous réserve d'avoir assisté à l'intégralité de la formation.
NB : En aucun cas cette attestation ne vaut avis d'aptitude ou titre d'habilitation.

Animation

➔ Madame Marie-Christine HARDY BLANCHARD, diététicienne - formatrice

Modalités pratiques

- Formation d'une journée soit 7 heures.
- La formation se déroulera sur site.
- 10 à 12 participants.

Délai d'accès à la formation/ Calendrier des inscriptions

- 2 à 4 semaines disponibles sur le site internet ou sur demande.



Modalités d'accès à la formation pour les personnes en situation de handicap

Les personnes en situation de handicap qui souhaitent participer à cette formation peuvent bénéficier, si elles le jugent nécessaire, d'adaptations à leur situation.

Notre référent handicap, Monsieur Franck CLUZEL, est à votre écoute.

Vous pouvez le contacter au 06 58 46 42 79.

Nous mettrons tout en œuvre pour mettre en place les adaptations possibles et/ou nous mobiliserons les partenaires nécessaires

MODALITES D'INSCRIPTION

Inscription via le **FORMULAIRE** du

Département Formation Continue

INSCRIPTION : <https://www.croix-saint-simon.org/dfc-inscription>