



FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE – (HACCP)

Site de formation continue – Cher
15 rue Henri Dunant – CS 80345 – 18023 Bourges cedex

Public concerné :

- Chef d'entreprise (artisans, commerçants, conjoint, salarié, ...

Prérequis :

- Exercer une activité avec manipulation de denrées alimentaires

Nombre de participants :

- De 6 à 8 stagiaires
- A déterminer si formation intra-entreprise

Dates :

- 20-27/03 ou 15-22/05 ou 19-26/06 ou 18-25/10 ou 20-27/11
- Date à définir si formation réalisée en intra-entreprise

Durée :

- 14 heures
- Durée adaptée si formation intra-entreprise

Horaires :

- De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Tarif :

- **Tarif (journalier) artisan / conjoint avec statut :**
210 euros, prise en charge de la formation FAFCEA selon critères d'éligibilité.

• Tarif (journalier) autres publics :

210 euros, prise en charge possible de la formation selon statut.

Contactez votre conseiller.

Ce tarif est applicable aux formations suivies en présentiel ou distanciel.

• **Tarifs préférentiels**, pour certaines de nos formations, si financement par le compte personnel de formation :
<https://www.moncompteformation.gouv.fr>

• **Tarif intra entreprise** : Sur demande

Objectif général

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

Objectifs pédagogiques

- ✔ Identifier les principaux points à prendre en compte pour la mise en œuvre et le respect des règles d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires
- ✔ 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

✔ Micro-organismes

Les dangers microbiens

Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)

Les sources de contamination et mesures préventives associées (5M)

Les paramètres de croissance

Le classement en utiles et nuisibles

Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives

✔ Contexte réglementaire

Les fondamentaux de la réglementation en hygiène des denrées alimentaires

Principes de base du paquet hygiène

La traçabilité et la gestion des non-conformités

Présentation des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

▼ Plan de maîtrise sanitaire

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
Comment limiter la contamination -la multiplication
Comment détruire les micro-organismes
L'hygiène du personnel et des manipulations
Le nettoyage et la désinfection
La chaîne du froid et la chaîne du chaud
Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
La durée de vie
Les procédures de congélation/décongélation
L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
Les circuits, flux et organisation des locaux

▼ Notions d'HACCP

La définition et les 7 principes
Les étapes de réalisation d'une étude HACCP-Les mesures de vérification

Formateur

- ▼ Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

Méthodes et moyens pédagogiques

- ▼ Pédagogie active qui alterne théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations – Identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail.

Documents remis

- ▼ L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- ▼ En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- ▼ A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de formation.
- ▼ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.
- ▼ Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de la satisfaction des stagiaires

- ▼ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former ».

Évaluation des acquis de la formation

- ▼ A la fin de la formation, une **attestation de capacité** qui mesure l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de « être capables de » est remise au participant. Elle mesure les capacités développées en formation qui pourront être mises en œuvre dans une situation sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise.
- ▼ Cette évaluation est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.

Suivi post formation

- ▼ Un suivi individuel peut être proposé. Le formateur intervient pour accompagner la mise en place des outils et méthodes étudiés
- ▼ Devis sur demande

Bilan pédagogique du stage

- ▼ L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du

centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

Renseignements et inscription :

Votre contact formation : Mickaël BARBEAU – 02 46 59 15 05 – mbarbeau@cma-cvl.fr

Handicap :

Référent handicap du site de formation : Murielle BABOUIN – 02 36 25 31 05 – mbabouin@cma-cvl.fr

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.

Organisme de formation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire – N° de SIRET : 130 027 980 00015 – N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Site de formation :

Adresse : 15 rue Henri Dunant – CS 80345 – 18023 Bourges cedex

N° de téléphone : 02 46 59 15 05

E-mail : formation-continue.18@cma-cvl.fr

