



FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE – (HACCP)

Site de formation continue – Eure-et-Loir
Rue Charles Isidore Douin – CS 30819 – 28008 Chartres 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 2024 :

- 19 et 20 février ou 15 et 16 avril ou 24 et 25 juin ou 16 et 17 septembre ou 25 et 26 novembre
- Date à définir si formation réalisée en intra-entreprise

Durée :

- 14 heures
- Durée adaptée si formation intra-entreprise

Délai d'accès : l'inscription est validée à réception du contrat de formation. Votre CMA se réserve la possibilité de proposer une date ultérieure ou un autre lieu de formation

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.

Tarif intra entreprise : Sur demande

• Organisme enregistré en région Centre Val de Loire par la DRAAF sous le n° 240352 11

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

- ✔ **Introduction à l'hygiène alimentaire :**
Définir l'hygiène alimentaire
Décrire les enjeux sanitaires et économiques en lien avec l'hygiène alimentaire
- ✔ **Le contexte réglementaire :**
Définir le contexte et les obligations réglementaires en lien avec l'hygiène et la sécurité alimentaire
- ✔ **Les services officiels de contrôle :**
Définir le contexte et les obligations réglementaires en lien avec l'hygiène et la sécurité alimentaire
- ✔ **Les dangers alimentaires :**
Faire la différence entre le risque et le danger et citer les principaux dangers alimentaires
- ✔ **Focus sur le danger d'origine microbiologique et la Toxi-Infestation Alimentaire :**
Identifier les conditions favorisant la multiplication des agents pathogènes
Citer les principales bactéries pathogènes alimentaires et le risque lié à la non-maîtrise de ce type de danger
- ✔ **Intoxication Alimentaire :**
Identifier la bactérie et la préparation responsable de l'intoxication
Proposer une mesure corrective majeure pour éviter que cela ne se reproduise

- ✓ **Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) et la méthode HACCP et les 5M :**
Définir et utiliser de manière pragmatique la méthode HACCP pour limiter les risques d'accidents alimentaires
- ✓ **La traçabilité et la gestion des non-conformités et la durée de vie des aliments**
Organiser une traçabilité cohérente des achats jusqu'à la vente
- ✓ **Les bonnes pratiques d'hygiène**
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène liées au personnel et aux comportements
Organiser ses locaux et son poste de travail pour éviter les contaminations croisées
Organiser et mettre en œuvre les opérations d'entretien des locaux et du matériel
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène au moment des opérations spécifiques (réception, transports, congélation, décongélation, refroidissement, chaîne du chaud)
Définir les conditions et les températures de conservation des produits alimentaires
- ✓ **Les auto-contrôles**
Mettre en place les procédures d'auto-contrôles

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.
- ✓ Un QCM est réalisé à la fin de la formation afin d'évaluer les items et notions qui ont été acquises par les stagiaires durant la formation. L'évaluation de chaque stagiaire est réalisée via la récupération des documents et la correction individuelle de chaque QCM

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 : Murielle BABOUIN – 02 36 25 31 04 – Mbabouin@cma-cvl.fr

Handicap :

Référent handicap du site de formation : Murielle BABOUIN – 02 36 25 31 04 – 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 : rue Charles Isidore Douin – CS 30819 – 28008 Chartres cedex

N° de téléphone : 02 36 25 31 04

E-mail : formation-continue.28@cma-cvl.fr