



FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE – (HACCP)

Site de formation continue – Indre

31 rue Robert Mallet Stevens – BP 296 – 36006 Châteauroux 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 :

- 17 et 24/06 – 25/11 et 2/12
- 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 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

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.

Organisme enregistré en région Centre Val de Loire par la DRAAF sous le n° 240352 11 2022

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

- ✔ **Accueil**
Présentation des objectifs / Présentation du contenu
- ✔ **Introduction**
Introduction des notions de dangers et de risques :
 - Présentation des risques liés à une insuffisance d'hygiène
 - Présentation des risques liés à la santé du consommateur
 - Risque Physique
 - Risque Chimique
 - Risque Allergène
 - Risque Biologique
- ✔ **Micro-organismes**
Les dangers microbiens :
 - Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)

- Les sources de contamination et mesures préventives associés (5M)
- Les paramètres de croissance
- Le classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- 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)
- Présentation des outils de la DDPP et DGCCRF : Alim'confiance, Signal Conso, Rappel Conso

▼ **Plan de maîtrise sanitaire**

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- Comment limiter la contamination
- Comment limiter la multiplication
- Comment détruire les micro-organismes

Les bonnes pratiques d'hygiène :

- 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
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- 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 la réalisation d'une étude HACCP

Les mesures de vérifications (autocontrôles et enregistrements)

▼ **Conclusion**

QCM de fin de formation / Les incontournables à retenir

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 : Annick ROUSSILLIAT – 02 54 08 80 03 – aroussilliat@cma-cvl.fr

Handicap :

Référent handicap du site de formation : Annick ROUSSILLIAT – 02 54 08 80 03 – aroussilliat@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 : 31 rue Robert Mallet-Stevens – BP 296 – 36006 Châteauroux cedex

N° de téléphone : 02 54 08 80 03

E-mail : formation-continue.36@cma-cvl.fr