



FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE – (HACCP)- Mise à jour en cours

Site de formation continue – Loir-et-Cher
16 rue de la Vallée Maillard - 41018 Blois 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

Dates :

- 22 et 23 février ou 28 et 29/03

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

- ✔ **Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire**

Introduction : les crises alimentaires depuis 25 ans

- Sensibilisation au monde microbien
- Les sources de contamination : les 5 M
- Règles et principes d'hygiène : marche en avant, séparation des secteurs, respect des températures
- Lavage des mains
- Nettoyage et désinfection
- Plan de nettoyage et désinfection
- Contrôle du plan de nettoyage et désinfection
- Paquet Hygiène
- Traçabilité
- Application de l'HACCP obligatoire
- Plan de Rappel des produits suspectés
- Plan de Retrait des produits suspectés

- Responsabilité pénale des acteurs
- Formation HACCP obligatoire des acteurs
- Construction d'un plan de nettoyage et désinfection proposée par un apprenant ou par le formateur

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

- Gestion des matières premières ; pas de gaspillage peu de déchets, transformer le maximum de matières premières
- Gestion des déchets au 01.01.2024
- Gestion des emballages et conditionnements (tri) et consigne
- Gestion des flux
- Gestion des matériels
- Gestion des températures
- Gestion des vêtements et tenue de travail
- Nettoyage et désinfection
- Gestion des produits de nettoyage

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 vous aider à mettre en place les outils et les 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 : Isabelle AUTRET – 02 54 44 65 67 – iautret@cma-cvl.fr

Handicap :

Référent handicap du site de formation : Déborah PERE – 02 54 44 65 68 – dpere@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 : 16 rue de la Vallée Maillard - 41018 Blois cedex

N° de téléphone : 02 54 44 65 67

E-mail : formation-continue.41@cma-cvl.fr