



Public concerné

○ Chef d'entreprise (artisans, commerçants...), conjoint, salarié,

...

Prérequis

○ Exercer une activité avec manipulation de denrées alimentaires

Nombre de participants

○ 6 à 8 stagiaires
○ À déterminer si formation intra-entreprise

Durée - Horaires

○ 2 jours
○ De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
○ Durée adaptée si formation intra-entreprise

Tarifs

• **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.compteformation.gouv.fr>

• **Tarif intra entreprise :**
Sur demande

Dates et lieu de formation

Pour 2022

○ Les 14-21/02, 04-11/04, 16-23/05, 13-20/06
○ Les 12-19/09, 10-17/10, 21-28/11, 05-12/12
Date à définir si formation réalisée en intra-entreprise

Formation proposée à **Orléans**

FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

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

Formation obligatoire depuis le 1^{er} octobre 2012, le recyclage des acquis est vivement recommandé tous les 2 ans

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 : Food Law 178 /2004, Règlement

○ Traçabilité

○ Application de l'HACCP obligatoire

○ Plan de Rappel des produits suspectés

○ Plan de Retrait des produits suspectés

○ Responsabilité pénale des acteurs

○ Formation HACCP des acteurs

○ HACCP : la gestion des points critiques pour leur maîtrise : s'il n'y a pas de formation spécifique à l'HACCP prévue dans un autre stage

○ Origine

Qu'est-ce qu'un CCP - les 12 étapes de l'HACCP

○ Constitution de l'équipe HACCP

○ Description du produit

○ Utilisation attendue du produit

○ Diagramme de fabrication

○ Confirmation sur place du diagramme de fabrication

○ Analyse des dangers

○ Déterminer les points critiques CCP

○ Les limites

○ Etablir un système de surveillance

○ Mettre en place les actions correctives

○ Etablir les procédures de surveillance

○ Documentation et enregistrement

○ Construction d'un plan de nettoyage et de désinfection ou d'un HACCP d'un produit proposé par les apprenants



Renseignement et inscription

Votre contact formation :

Elodie GUIET
02 38 62 99 92

Formation-continue.45@cma-cvl.fr

HANDICAP

Référent handicap du centre de formation

Elodie GUIET
02 38 62 99 92

Formation-continue.45@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 d'activité :
enregistré sous le numéro
24450381045

Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat.

○ SITE DE FORMATION DU
LOIRET :

44 Rue du Faubourg de
Bourgogne

45000 ORLEANS CEDEX

N° de SIRET
130 027 980 00023

Formateur

○ Dominique Helbert : formateur spécialisé en technique hygiène et sécurité sanitaire.

Méthodes et moyens pédagogiques

○ Pédagogie active et ludique : formation pratique qui alterne des études de cas réels, des simulations et des entraînements aux méthodes de motivation - certains exercices peuvent être filmés - identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail - un apport méthodologique est apporté afin que le participant dispose de référentiels directement applicables.

Documents remis

○ Un support de cours sur les outils et les méthodes est remis à chaque participant.

Indicateur de performance

○ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes sous notre outil HSW-Formaeva. Elles sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à 2 mois).

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

○ En amont de la formation, **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orientation vers l'action de formation adaptée à son besoin.

○ A l'occasion des échanges, **un questionnaire** est complété et permet au conseiller d'identifier le parcours passé et les attentes du stagiaire afin de personnaliser et individualiser la formation. Une synthèse est ensuite remise au formateur, avant l'entrée en stage.

○ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est remis au candidat.

Toute information demandée à un stagiaire a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

○ Lors de la dernière séance de la formation il sera demandé à chaque stagiaire de compléter une **enquête de satisfaction** sur le déroulement de la formation. Avec l'appui externe de la société **Horizontal Software un questionnaire à « chaud »** est envoyé dans les 10 jours **puis un questionnaire à « froid »** dans les 2 mois après la formation.

Évaluation des acquis de la formation

○ A la fin de la formation il est remis **une attestation** pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de « être capable de ». 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

○ Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique qui est transmis pour validation au responsable du service ou au coordinateur pédagogique.