



FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

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 28/02-07/03, 13-20/06, 10-17/10, 05-12/12
 - Date à définir si formation réalisée en intra-entreprise
- Formation proposée à **Bourges**

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
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
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

- Céline CHAMBAUD, ingénieur en agro-alimentaire, responsable qualité pendant 10 ans et consultante qualité intervient comme formatrice expérimentée en hygiène alimentaire et étiquetage.



Renseignement et inscription

Votre contact formation :

Mickaël BARBEAU
02 46 59 15 05

Formation-continue.18@cma-cvl.fr

HANDICAP

Référent handicap du centre de
formation
Anissa LITIM

Formation-continue.18@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 CHER :

15 Rue Henri Dunant
CS 80345
18023 BOURGES CEDEX

N° de SIRET
130 027 980 00098

Méthodes e 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.