



Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale éco-responsable



Objectif de la formation :

Mettre en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire lors de l'exploitation d'un établissement de restauration commerciale éco-responsable



Public ciblé :

Toute personne professionnelle ou en devenir de la restauration commerciale éco-responsable



Nombre de participants

maximum : 12



Prérequis : Aucun



Modalités d'organisation :

Présentiel



Lieu : My Petit Change

Tiers-Lieu Carriet, RDC,
25 boulevard Odilon Redon
33310 LORMONT



Durée :

14 heures
(2 journées de 7 heures)



Intervenants :

Vincent LEBON,
Formateur Hygiène
et Sécurité Alimentaire

Depuis 2002 la Communauté Européenne a harmonisé les pratiques d'hygiène des secteurs de l'agroalimentaire pour ses pays membres avec la loi connus sous le nom de « Food Law ».

Depuis 2012, la France a rendu obligatoire la formation en hygiène alimentaire pour le personnel de la restauration commerciale.

Comment garantir l'hygiène alimentaire ?

Comment s'assurer que l'on répond aux exigences réglementaires ?

Au travers des procédures basées sur la méthode Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) et la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), assurons aux clients de la restauration commerciale éco-responsable, la sécurité alimentaire de leurs assiettes.



Compétences visées

- Respecter les législations européennes et nationales en matière de sécurité alimentaire
- Garantir la sécurité alimentaire lors de l'exploitation d'un établissement de restauration commerciale



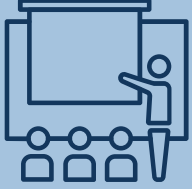
Objectifs pédagogiques

- Repérer les exigences des cadres législatifs communautaires et nationaux en sécurité alimentaire satisfaisant la visite d'un organisme de contrôle
- Appréhender les principes de la méthode HACCP pour garantir la sécurité alimentaire
- Maîtriser les risques majeurs en restauration grâce à des procédures fondées sur la méthode HACCP



Contenus

- Les principes fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- L'hygiène
- Les dangers de contamination des denrées
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- La méthode Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)



Modalités pédagogiques

- Contenus dispensés par alternance d'apports théoriques (expositive) accompagnés d'échanges basés sur l'analyse de pratiques et le partage d'expérience (participative)
- Activités individuelles, en sous-groupes et groupe complet d'analyse de pratiques et de mobilisation des apports pour explorer les procédures fondées sur la méthode HACCP



Supports pédagogiques

- Questionnaire de positionnement dématérialisé avant le début de la formation
- Support de présentation des contenus accessible au terme de la formation
- Remise d'un dossier ressource à l'issue de la formation



Modalités d'évaluation

Un positionnement préalable a été réalisé en amont de l'entrée en formation par le responsable pédagogique.

Des évaluations formatives au travers d'activités individuelles et collectives réalisées par les participants pendant la formation constitueront une évaluation des acquis suivie de remédiation.

Une évaluation sommative est réalisée en fin de formation. Cette formation n'est pas certifiante mais donne lieu, à son terme, à la remise d'un certificat de réalisation et d'une attestation de présence aux participants ayant suivis la totalité des 14 heures.

A l'issue du parcours de formation, une évaluation de satisfaction est réalisée sous la forme d'un questionnaire. Cette évaluation sera suivie par l'envoi d'un questionnaire dématérialisé aux participants 6 mois après la fin de la formation.



Contacts

Vincent LEBON

Tél : 07.86.53.64.10 - Mail : formation@mylittlechange.fr

