Sécurité Alimentaire
Sensibilisation à l'hygiène alimentaire 'Pratique + Théorie'

Fiche programme conforme à l'article L6353-1 du Code du Travail

2 jours	**4 heures**	INTER ou INTRA	**Délais d'accès** 15 jours minimum avant le début de l'action

COMPETENCES

- HACCP- C01 - Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- HACCP-C02 - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- HACCP-C03 - Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- HACCP-C04 - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
- HACCP-C05 - Connaître les aliments et risques pour le consommateur.
- HACCP-C06 - Maîtriser les dangers microbiologiques.
- HACCP-C07 - Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire.
- HACCP-C08 - Prévoir et assurer les mesures de vérification.
- EPI-C01 - Connaître les consignes de sécurité
- EPI-C02 - Connaître les bases de l'incendie (causes du feu - classes de feux)
- EPI-C03 - Appréhender les modes et procédés d'extinction (extincteurs, agents d'extinction et autres)
- EPI-C04 - Connaître les procédures d'évacuation
- EPI-C05 - Savoir manipuler les extincteurs (Eau - CO2)

PUBLIC VISE

- Tout manipulateur de denrées alimentaires
- Cuisinier, serveur, préparateur de commandes, salarié de l'industrie agroalimentaire, transporteur, artisan métiers de bouche…

PRE-REQUIS Aucun

PARTICIPANTS : Max : **10** personnes

Nous nous assurons que nos prestataires de location de salles de formation répondent aux normes d'accessibilité P.M.R.

CADRES / TEXTE(S) REGLEMENTAIRE(S)

Variable non renseignée

PROFIL FORMATEUR

• Organisme de formation déclaré à la DRIEETS disposant d'un Service Relations Clients, d'un Service Qualité, et d'une équipe pluridisciplinaire de formateurs.
• Organisme titulaire du certificat QUALIOPI règlementairement exigé pour les développeurs de compétences.

MODALITES PEDAGOGIQUES

• Formateur en prévention des risques professionnels, titulaire d'une attestation de compétence délivrée par l'organisme à l'issue d'une validation de son aptitude à assurer spécifiquement cette formation.
• Support d'animation pédagogique standardisé, utilisés en vidéoprojection lors d'un face à face pédagogique en salle.
• Apprentissage pratique basé sur l'acquisition progressive des techniques, au cours d'une succession d'exercices individuels.

MOYENS & SUPPORTS PEDAGOGIQUES

• Pour les apports théoriques : salle de cours, tables, chaises, mur clair pour la projection, tableau papier ou effaçable.
• Pour les apports pratiques : cuisine professionnelle ou lieu de préparation des repas, matériels de préparation, matériels et produits de nettoyage, installations de conservation et de cuisson des aliments, denrées alimentaires.
• Ces moyens peuvent être mis à disposition par l'employeur des bénéficiaires, si la formation a lieu sur site d'emploi. En centre de formation, les enseignements ne comportent

aucune partie pratique (non prévue par la réglementation).

Sensibilisation à l'hygiène alimentaire 'Pratique + Théorie'

CONTENU DE LA FORMATION

Théorie (1h30) :

- L'hygiène au sein de votre structure
  - ☐ Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire. A qui s'appliquent ces règles ?
  - ☐ Connaître les obligations en hygiène.
- La réglementation en application
  - ☐ Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Les facteurs à risque alimentaire
  - ☐ Les cinq principales sources de contamination ("5 M").
  - ☐ Connaître les facteurs de multiplication des micro-organismes.

Pratique (1h30) :

- Suivi sur l'application des règles d'hygiène
- Le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
  - ☐ Lavage des mains, tenue vestimentaire, comportement au travail, réception des matières premières et leur conditionnement, respect des températures, temps de travail, respect des DLC, DLUO…
- Cerner les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection.

Le contenu de la formation (objectifs, programme…) est là à titre informatif. Il n'est pas fixe, et peut évoluer.

MODALITES D'EVALUATION

• Evaluation diagnostique théorique et sommative théorique (quizz en ligne accessible via le smartphone de l'apprenant).
• Evaluation formative pratique au moyen de mises en situation d'application des enseignements (si pratique possible) ; évaluation formative théorique par questionnement oral.
• A l'issue de la formation, le formateur formule un avis écrit quant aux capacités acquises de l'apprenant.

SANCTION DE LA FORMATION

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire.

MAINTIEN DES CONNAISSANCES

Variable non renseignée