



Formation Hygiène & sécurité

Durée :

- ❖ 14 heures de formation.
- ❖ 2 heures conception pédagogique.

Méthode pédagogique & moyens d'encadrement :

- ❖ Intervenant : Formateur spécialisé en sécurité au travail.
- ❖ Approche pédagogique : Exposés interactifs, démonstrations, exercices.

Objectifs & compétences visées :

- ❖ Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire.
- ❖ Appliquer ces règles à son environnement professionnel.
- ❖ Prévenir tout risque de contamination et de développement.
- ❖ Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.

Pré-requis :

Aucun pré-requis.

Publics concernés :

Ensemble du personnel.

Programme de formation :

❖ Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration

- Les principaux germes
- Les modes de contamination et de multiplication

❖ La contamination des aliments

- La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)
- Le développement microbien (exemples d'actions)

❖ Les facteurs de développement

- L'action sur le milieu, le couple temps/température, le froid, le chaud

❖ La méthode HACCP

- Les principes de l'analyse des risques
- La maîtrise des dangers et les autocontrôles

❖ Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir

- La réception, les stockages, le pré-traitement
- Les fabrications, le conditionnement et la distribution
- Le plan de nettoyage et de désinfection

Suivi de l'action de formation, évaluation des acquis et validation des résultats :

- ❖ L'évaluation En amont de la formation : Un questionnaire en amont de la formation est réalisé afin de connaître le niveau technique du stagiaire. Ceci permettant au formateur de mieux construire sa formation.
- ❖ Durant la formation :
 - Durant la formation, des Exercices de mise en pratique seront réalisés ;
 - Un suivi de formation et des échanges entre le formateur et les participants est proposé ;
- ❖ Post formation :
 - Le stagiaire évalue la prestation du formateur et l'organisation globale de la formation ;
 - Le formateur évalue les acquis « à chaud » du stagiaire via un questionnaire, qui sera corrigé en séance ;
- ❖ Validation : Remise d'une attestation individuelle de formation en précisant si la compétence est acquise ou non. Un commentaire du formateur est effectué.