

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE

#Financement possible



2
0
2
5

(+33) 6 41 23 32 48
01 86 90 78 69

www.p2a-formation.fr
contact@p2aformation.com
2.B Rue Pierre de Ronsard
78200 Mantes la jolie

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

Objectifs

Cette formation est à destination des personnels des entreprises de restauration collectives, commerciales, grande et moyennes surfaces afin d'acquérir les capacités de gestion de leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences légales & réglementaires

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les risques liés à l'insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes d'hygiène

PUBLIC

XX

DATES

À définir ensemble. Nous contacter ou consulter notre planning formation sur www.p2aformation.com

HORAIRES

Les horaires de formation sont :
De 9H à 12H et de 13H à 17H.

Le monitoring et l'assistance pédagogique sont disponibles :
Du lundi au vendredi de 9H à 18H.

PRÉREQUIS

XX



**Tarif HT : 990
,00 €/Stagiaires**



**Durée :
2 jours (14 h)**



MODALITÉS, LIEU ET DÉLAIS D'ACCÈS

Formation individuelle ou collective :

En présentiel :

Intra : Adresse du client

Inter : à définir

À distance :

Sous la forme de visioconférence participative.

Inscription à réaliser 1 mois avant le démarrage de la formation.

Pour les personnes en situation de handicap :
Nous adaptons nos formations en fonction de votre handicap et nous mettons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter si besoin.
Vous pouvez nous contacter au contact@p2aformation.com

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum : 4 personnes

Maximum : 10 personnes

MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- QCM au début et à la fin de formation
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Travaux pratiques et mises en situation
- Échange avec le formateur par visioconférence (webinaire), téléphone et mail.

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et de la formatrice par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS

Modalités pédagogiques :

- Évaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,

Référente pédagogique et formatrice :

Chaque formation est sous la responsabilité de la directrice pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur ou la formatrice désigné(e) par l'organisme de formation.

PROGRAMME

Dans cette formation, le participant aura accès au programme suivant :

Module 1 : Les fondamentaux de l'hygiène alimentaire : La réglementation nationale & communautaire

1. La réglementation vigueur
2. Principe de base : Le Paquet hygiène
3. La traçabilité : Gestion des non-conformité
4. Les Bonnes pratiques d'hygiène & la méthode HACCP
5. Notions : Déclaration, Dérogation Agrément

Module 2 : ALIMENTS RISQUES

1. DÉFINITIONS : RISQUE DANGERS
2. DIFFÉRENTS TYPES DE DANGERS
3. DANGERS PHYSIQUE, CHIMIQUES BIOLOGIQUES & ALLERGÈNES

Module 3 : LES PRINCIPES DE L'HACCP

1. LES CONTRÔLES
2. DDPP, ALIM' confiance
3. L'analyse des risques
4. Les risques des saisies, de procès-verbaux, de demandes de fermeture
5. Les risques de communication négative, de médiatisation et perte de clientèle
6. Les sanctions

Module 4 : LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

1. BONNE PRATIQUE D'HYGIÈNE
2. L'hygiène du personnel et des manipulations
3. Le respect des températures de conservation : Cuisson & refroidissement
4. La durée de vie (DLC DDM) & leur validation
5. Les procédures de congélation /décongélation
6. L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
7. Le PND
8. Le plan de lutte contre les nuisibles
9. L'approvisionnement en eau
10. Les Contrôles à réception & à exception
11. Les processus exceptionnels de maîtrise selon la typologie des dangers : Parasitisme des produits de la pêche, E. coli Escherichia coli antihémorragiques (cuisson de la viande hachée. Le refroidissement rapide
12. Mesures de surveillance & vérification (auto-contrôle & enregistrement

Module 5 : le GBPH du secteur d'activité

1. Traçabilité



La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivantes :

ACTIONS DE FORMATION



www.p2a-formation.fr
contact@p2aformation.com
2.B Rue Pierre de Ronsard 78200
Mantes la jolie