

Sécurité Hygiène et Risques Alimentaire

Référence : SHRA

 Durée : 2 jours (14 h)

 Tarif HT : 890,00 €

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

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

- Acquérir les capacités de gestions de leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences légales& réglementaires.
- Être capable d'identifier les grands principes de la réglementation.
- Être capable d'analyser les risques liés à l'insuffisance d'hygiène.
- Être capable mettre en œuvre les principes d'hygiène :
- Être capable mettre en œuvre la méthode HACCP
- Être capable mettre en œuvre BPH
- Être capable mettre en œuvre PMS

PUBLIC	Cette formation est à destination à tous les salariés ,managers et entreprises agroalimentaires
PRÉREQUIS	Aucun
MODALITÉS, LIEU ET DÉLAIS D'ACCÈS	<p>Formation individuelle ou collective :</p> <p>En présentiel :</p> <p><u>Intra</u> : Adresse du client</p> <p><u>Inter</u> ;</p> <p>À distance :</p> <p>Sous la forme de visioconférence participative.</p> <p>Inscription à réaliser 1 mois ou 72 heures avant le démarrage de la formation.</p> <p>Pour les personnes en situation de handicap :</p> <p>Nous adaptons nos formations en fonction de votre handicap et nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter si besoin.</p> <p>Vous pouvez nous contacter au 06 41 23 32 48</p>
DATES	À définir ensemble.
HORAIRES	<p>Les horaires de formation sont :</p> <p>De 9H à 12H et de 13H à 17H.</p>

C1- Indicateur 1

	Le monitoring et l'assistance pédagogique sont disponibles : Du lundi au vendredi de 9H à 18H.
NOMBRE DE PARTICIPANTS	Minimum : 1 personne Maximum : 10 personnes
MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ 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 ⇒ Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS	<p><u>Suivi de l'exécution :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ 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. <p><u>Appréciation des résultats :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	<p><u>Modalités pédagogiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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, <p><u>Référente pédagogique et formatrice :</u></p> <p>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.</p>
--	---

PROGRAMME	<p>Dans cette formation, le participant aura accès au programme suivant :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Module 1 : Les fondamentaux de l'hygiène alimentaire : La réglementation nationale & communautaire 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 <p>Module 2 : ALIMENTS RISQUES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Définitions : Risque dangers 2.Différents types de dangers Dangers physique, chimiques, biologiques et allergènes.
-----------	---

Module 3 : LES PRINCIPES DE L HACCP

- 1.Les contrôles
- 2.DDPP, ALIM' confiance
- 3.L'analyse des risques
- 4.Les risque des saisies, de procès- verbaux, de demandes de fermeture
- 5 Les risque de communication négative, de médiatisation et porte 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

Le respect des températures de conservation : Cuisson & refroidissement .La durée de vie (DLC DDM) & leur validation

3.Les procédures de congélation /décongélation

4.L'organisation, le rangement, la gestion des stocks

5.Le PND

6.Le plan de lutte contre les nuisible

7.L'approvisionnement en eau

8.Les Contrôles à réception

9.Les process exceptionnel 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

10.Mesures de surveillance & vérification (auto- contrôle& enregistrement

Module 5 : le GBPH du secteur d'activité

1.Traçabilité

