

PROGRAMME DE FORMATION

Hazard Analysis Critical Control Point.

HACCP



**Gérer un établissement de restauration commerciale en
appliquant les bonnes pratiques d'hygiène en
restauration commerciale.**

FCC PERFORMANCE

Notre équipe intervient en intra ou en inter



23 Chemin aux moines 44380 Pornichet
bis, 4 Rue Jean Baptiste Marcet, 44570 Trignac

02.40.66.19.26

06.08.50.93.60

Siren : 851 295 022 00020

Déclaration d'activité : 52 44 08698 44

Qualiopi : 2100682.1

Tous concernés





Objectifs pédagogique global :

- Maîtriser le cadre réglementaire de la sécurité alimentaire
- Prévenir les dangers microbiens
- Connaître et transmettre les bonnes pratiques d'hygiène
- Prévenir les différents risques alimentaires grâce aux moyens de maîtrise des dangers
- Appliquer les 12 étapes de la méthode HACCP au sein d'un établissement

Modalités de la formation :

Durée conseillée : 2 jours, 14 h

Tarif de la formation en présentiel : 330 € TTC/ personne

Tarif de la formation en visio conférence : 300 € TTC/Personne

Au delà, les frais kilométriques sont facturés 0.595 euros / km supplémentaires (taux actuel en vigueur).

Public & pré-requis :

Public cible : La formation spécifique en hygiène alimentaire (HACCP) s'adresse à des professionnels du secteur agroalimentaire :

- Restaurants traditionnels ou collectifs
- Chefs cuisiniers, cuisiniers
- Traiteurs
- Commis

Pré-requis : Aucun pré requis pour cette formation



FCC PERFORMANCE



RÉVÉLATEUR DE TALENT

Accès à la formation:

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- information individuelle ou collective,
- dossier de demande de formation,
- identification, voire évaluation des acquis,
- entretien individuel de conseil en formation, de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé.

Le délai d'accès aux prestations dépend de la programmation et des places disponibles

Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques et pratiques : remise à chaque stagiaire un support papier, mis en pratique grâce aux outils fournis
- Alternance entre contenu théorique et mise en pratique
- Simulations et étude de cas, quiz, mise en situation

Modalités et dispositif d'accueil :

- Durée : de 2 jours consécutifs (14 h)
- Type de formation : Présentiel (intra ou inter entreprise)- Distanciel (classe virtuelle)
- Nombre de stagiaires : 6 à 10 stagiaires
- Repas : à votre charge.
- Inclusion et handicap : nous sommes disponibles pour échanger avec vous et rechercher ensemble des solutions pour vous accueillir.

FCC PERFORMANCE



RÉVÉLATEUR DE TALENT





Méthodes d'évaluation :

Test Pré Formation : Un questionnaire portant sur les connaissances relatives à la thématique est envoyé par mail à chaque apprenant avant le début de la formation (- 7 jours) via Google Forms et sera donc interprété avant le début de la formation . Cela permet au formateur professionnel du secteur d'évaluer les connaissances initiales de l'apprenant et d'adapter ses moyens pédagogiques.

Test Per formation : Des cas concrets et des mises en situations seront mis en application à la fin de chaque module travaillé.

Test Post formation : Celui-ci valide l'ensemble des modules travaillés, il est réalisé individuellement par chaque participant. Il se présente sous forme de quizz et QCM.

Un questionnaire d'évaluation du niveau de satisfaction « à chaud » sera remis et rempli sur place une demi-heure avant la fin de la formation et analysé par le formateur.

Un questionnaire d'évaluation du niveau de satisfaction « à froid » (3 mois) sera envoyé par mail via Google Forms à chaque participant, puis analysé par le formateur.

Ces 2 questionnaires seront différents : Le questionnaire « à chaud » permet de donner son avis sur la formation dans son ensemble. Le questionnaire « à froid » permet de d'interpréter l'adéquation entre les contenus pédagogiques et la prise de recul ainsi que la mise en pratique des compétences acquises.

La participation de l'apprenant sera sanctionnée par une attestation de formation ainsi qu'une attestation de présence.



Le programme de formation en détail

Module 1 - Objectif pédagogique spécifique : Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration

- Le paquet hygiène
- Les règlements nationaux
- Marque communautaire de salubrité
- Les services officiels de contrôle
- Responsabilité du restaurateur

QUIZZ

Module 2 - Objectif pédagogique spécifique : Appréhender les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, comment limiter les risques de contamination

- Les dangers permanents microbiens
- La répartition des micro organismes dans les aliments
- Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
- Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
- Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires
- Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection) du secteur agroalimentaire
- Les dangers chimiques les principaux contaminants

QUIZZ

FCC PERFORMANCE



RÉVÉLATEUR DE TALENT



Le programme de formation en détail

Module 3 - Objectif pédagogique spécifique: Appréhender les autres sources de danger et mettre en place un process de conduite à tenir en cas d'incident ou d'accident

- Quels sont les allergènes et où se trouvent - ils ?
- L'étiquetage
- Les nuisibles en restauration
- CAT en cas d'intoxication alimentaire
- L'hygiène des parties prenantes

QUIZZ

Module 4 - Objectif pédagogique spécifique : Maitriser les conditions de transport des denrées

- Transport des denrées alimentaires
- La mise sous vide des denrées
- Congélations des denrées animales
- Décongélation des denrées animales
- La bonne maitrise des huiles

QUIZZ



Le programme de formation en détail

Module 5- Objectif pédagogique spécifique : Maitriser la méthode HACCP

- Les 7 Principes
- Analyse des risques et évolution des dangers
- Détermination des CCP
- Fixer les limites critiques
- Mettre en place un système de surveillance
- Fixer les limites critiques
- Mise en place d'une procédure de vérification
- Formalisation des procédures
- LE PMS

QUIZZ

Module 6 - Objectif pédagogique spécifique : Maitriser les 5 M

- Matériel
- Matière Première
- Main d'œuvre
- Méthode
- Milieu

QUIZZ



Le programme de formation en détail

Module 7 - Objectif pédagogique spécifique : Mettre en place sa traçabilité

- Élaboration du système documentaire de surveillance
- Fiches de contrôle à réception des marchandises
- Fiches de contrôle des températures des chambres froides
- Fiches de contrôle de refroidissement
- Fiches de contrôle de la distribution
- Les plannings de nettoyage/désinfection
- Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)
- Installation des procédures : Annexes et fiches de contrôle



ENCADREMENT



CARO SANDRINE

Mes formations

2023: Consultant évaluateur QVT. Norme CAN/BNQ 9700-800/2020

2022: Praticienne TKI Gestion de conflits

2019: Praticienne MOTIVA Profil motivationnel des individus

2019 : Agreement IPRP

N° 507 auprès de la DIRECCTE des Pays de la Loire (Ergonomie, gestes et postures en milieu professionnel, prévention des risques psychosociaux, addictions, risques chimiques).

2018 : Niveau 7 RNCP (= BAC+5) : consultante professionnelle certifiée, Linkup Coaching, Vélizy-Villacoublay

2018 : Spécialisation « bilan de compétences » CP FFP, Linkup Coaching, Vélizy-Villacoublay

2018 : Praticienne MBTI The Myers-Briggs Company Paris

2013-2014 : Licence prof en gestion et management des établissements sanitaires et sociaux CNAM Nantes.

2005-2008 : D.E en soins infirmiers IFSI Tours.

1996-1997 : B.E des métiers de la remise en forme (EGDA) Dijon.