

HACCP, Sécurité des aliments & Organisation du travail

Version Encadrement

En conformité avec la réglementation du 05 octobre 2011

14 heures

Objectif général

Permettre à tout acteur impliqué dans la gestion d'équipe en restauration de connaître les règles et pratiques assurant la sécurité des aliments selon les normes HACCP et ce, afin de les intégrer aux routines de travail.

Public concerné

Personne en activité dans le secteur de la restauration : toute personne impliquée dans la manipulation de denrées alimentaires et occupant des fonctions d'encadrement.

Contenu de formation

Voir programme de formation

Méthodes pédagogiques

Active et participative favorisant l'alternance théorie-pratique sous différentes formes :

1/ Au niveau théorique : présentation magistrale dans la transmission des connaissances – travail de compréhension et de sensibilisation à travers d'exposés et de mise en situation professionnelle.

2/ Au niveau pratique :

Travail d'observation individuelle des pratiques professionnelles sur le lieu de travail. (Observation relevée sur une grille fournie le 1^{er} jour de formation.)

Travail d'explicitation lié à la pratique et aux acquis professionnels – Analyse des pratiques actuelles et identification des pratiques futures et définition de l'organisation du travail collectif autour des normes HACCP.

Evaluation

- **Pendant la formation** : Sous forme de résolution de problèmes agencés en étude de cas, faisant appel aux connaissances travaillées. Combinaison à la fois, de face à face, d'ateliers pratiques, de soutien personnalisé.

- **2 évaluations de connaissances théoriques** :

- Au début du 2^{ème} cours
- A la fin du module

- **A la fin du module théorique** :

- Evaluation des pratiques actuelles permettant au stagiaire de mesurer sa progression et d'affiner avec le formateur les stratégies personnelles à mettre en œuvre pour consolider et développer ses acquis afin de les mettre en œuvre dans les environnements donnés et présents.

- Définition de plan d'actions individuel dans le cadre d'un travail collectif autour des « observations - terrain » individuelles, et ce afin d'amorcer le transfert potentiel des acquis de formation aux routines de travail quotidiennes des équipes.

Conditions financières

Entreprise de - 10 salariés : 280 € HT les 2 jours de formation

Entreprise de + 10 salariés : 350 € HT les 2 jours de formation

HACCP, Sécurité des aliments et Organisation du travail

14 heures

En conformité avec la réglementation du 05 octobre 2011

Objectif général _____

- **Permettre à tout acteur impliqué dans la gestion d'équipe en restauration de connaître les règles et pratiques assurant la sécurité des aliments selon les normes HACCP et ce, afin de les intégrer aux routines de travail.**

Objectifs pédagogiques et Contenu _____

1ère journée

- **Savoir identifier et analyser les risques et leurs vecteurs en restauration**
 - Les risques microbiens
 - Les grands types de micro-organismes
 - Facteurs de développement des micro-organismes
 - Maîtriser le risque bactériologique
 - Les autres risques potentiels
 - Identifier les risques en situation opérationnelle
- **Connaître les bases de la réglementation (restauration)**
 - Introduction : historique de la réglementation en matière d'hygiène
 - Le « Paquet Hygiène » : les principes de base
 - HACCP définition et procédures :
 - Historique et définition
 - Les sept principes d'HACCP
 - La réception et le stockage des marchandises : procédures et outils
 - Conception, utilisation des outils de suivi et de contrôle
 - Les Bonnes pratiques d'hygiène : présentation théorique
 - Règles générales :
 - Nettoyage et désinfection
 - La méthode des 5 M
 - Les produits d'entretien
 - Le matériel de nettoyage
 - Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de référence
 - Les contrôles officiels : Savoir se préparer à une inspection sanitaire

De retour sur site : Auto évaluation de la situation

HACCP, Sécurité des aliments et Organisation du travail

2ème journée

- **Analyser son exploitation, mettre en place des actions correctives**
 - Diagnostic de la situation
 - Analyse des pratiques réelles
 - Définir et hiérarchiser les actions correctives

- **Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)**
 - Mettre en place son PMS et élaboration du plan d'actions individuel
 - Pratiques professionnelles et ergonomie des postes de travail
 - Mise en place de nouvelles routines de travail et de contrôle (à partir du GBPH et de la situation)
 - Les outils du PMS :
 - Le plan de nettoyage-désinfection, le planning de nettoyage
 - Le classeur HACCP
 - La gestion des nuisibles
 - Gestion des produits non-conformes
 - Les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
 - Les autocontrôles quotidiens