



PROGRAMME DE FORMATION

« HACCP : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE, LE P.M.S. EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Intitulé de l'action	HACCP : les bonnes pratiques d'hygiène, le P.M.S en restauration collective
Public concerné, prérequis, nombre	Professionnels de la restauration et professionnels de l'agriculture appelés à faire de la transformation alimentaire – 12 participants maximum.
Catégorie d'action (au sens de l'article L6313-1 du code du travail)	Actions de formation : <ul style="list-style-type: none"> - Action d'adaptation au poste de travail / maintien dans l'emploi. - Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.
Présentation générale (problématique, intérêt)	Accompagner les professionnels pour se mettre en conformité avec la réglementation et les normes HACCP.
Finalités	Acquérir une formation en hygiène permettant d'appliquer et respecter la réglementation en vigueur..
Objectifs, Contenu et Méthodes	<p>❖ <u>OBJECTIFS DE LA FORMATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître et maîtriser les fondamentaux de la microbiologie - Connaître et se conformer aux réglementations en vigueur - Maîtriser la mise en place du plan de maîtrise sanitaire <p>❖ <u>CONTENU DE LA FORMATION</u></p> <p>Les fondamentaux de la microbiologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître les milieux favorables au développement microbien • Connaître classification et besoins des microbes • Connaître les toxi-infections alimentaires • Connaître les sources de contamination et les moyens de lutte en lien avec l'hygiène au quotidien • Lire et interpréter une analyse microbiologique <p>La réglementation et les obligations</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connaître réglementation en vigueur (nationale et européenne) • Connaître la réglementation CE 852/2004 • Connaître et appliquer la traçabilité par rapport à la réglementation 178/2002 • Connaître le contexte réglementaire de l'arrêté du 21/12/2009 <p>Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser et appliquer les principes de la méthode HACCP (définition, objectif, historique), les 12 étapes • Maîtriser et appliquer la mise en place ou rectification du dossier PMS en votre possession • Elaborer le plan de construction concret de protocoles et d'autocontrôles

	<ul style="list-style-type: none"> - Face à face pédagogique avec interaction, échange - Support documentaire papier - Projection audiovisuelle - Mise en situation professionnelle des apports théoriques
Compétences / Capacités professionnelles visées	<p>Les compétences professionnelles visées sont en relation avec le secteur de la restauration collective.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniques - Relationnelles - Organisationnelles - Managériale
Durée & Dates 	21 heures – Dates selon l'organisation du client
Lieu	CFP des MFR – Route de Trémentines – Jallais – 49510 BEAUPREAU EN MAUGES
Coût 	<p>Tarif intra : 1080 € / groupe / jour (tarif 2019)</p> <p>Tarif inter : 27 €/ H soit 189 € / personne / jour (tarif 2019)</p>
Responsable de l'action	Maud DOUILLARD – Directrice
Formateurs, animateurs et intervenants	Formateur HACCP rattaché à un organisme de formation habilité pour la formation continue de restauration collective.
Suivi de l'action	Feuille émargement stagiaire par demi-journée de formation
Evaluation des acquis	<p>Les critères d'évaluation utilisés pour cette validation sont ceux définis par le référentiel du module HACCP de la formation Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective.</p> <p>A l'issue de cette formation, une attestation de formation sera remise au candidat qui a participé à l'ensemble de la formation ainsi qu'à son employeur</p>
Evaluation de l'action	<p>Un bilan intermédiaire de l'action sera réalisé à chaque début de session afin d'identifier les difficultés et de permettre un réajustement de l'action.</p> <p>Un bilan sera réalisé à l'issue de la formation</p>