



JAL-C1-IIv2 11122020

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	<p>Public : Salarié de la restauration collective et professionnels de l'agriculture appelés à faire de la transformation alimentaire</p> <p>Prérequis : Être salarié dans le domaine de la restauration collective ou dans le domaine de l'agriculture appelé à faire de la transformation alimentaire</p> <p>Nombre : 12 participants maximum.</p> <p>Accessibilité handicap : l'établissement est accessible pour les personnes à mobilité réduite. Contacter le référent handicap pour tout autre aménagement spécifique selon la nature du handicap :</p> <ul style="list-style-type: none"> • CABELGUEN Gaël • DIOT Stéphanie
Catégorie d'action (Au sens de l'article L6313-1 du code du travail)	<p>Actions de formation :</p> <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"> - 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

JAL-C1-IIv2 11122020

	<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 	<p>21 heures Dates : 20, 21 et 22 janvier 2021</p>
Lieu	<p>CFP des MFR – Route de Trémentines – Jallais – 49510 BEAUPREAU EN MAUGES</p>
Coût 	<p>Tarif inter : 27 €/ H soit 189 € / personne / jour (tarif 2020)</p>
Responsable de l'action	<p>Maud DOUILLARD – Directrice</p>
Formateurs, Animateurs et intervenants	<p>Formateur HACCP rattaché à un organisme de formation habilité pour la formation continue de restauration collective.</p>
Suivi de l'action	<p>Feuille émargement stagiaire par demi-journée de formation</p>
Evaluation des acquis	<p>Des évaluations sont effectuées durant toute la formation par le biais de mise en situation pratique, de tests oraux et de tests écrits 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>

JAL-C1-IIv2 11122020

<p>Evaluation de l'action</p>	<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. Un bilan sera réalisé à l'issue de la formation (tour de table) Evaluation de la prestation de formation en fin de parcours (bilan écrit individuel) Bilan de fin de formation écrit par le formateur</p>
--------------------------------------	---