



JAL-C1-IIv5 20092021

## PROGRAMME DE FORMATION

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Face à face pédagogique avec interaction, échange</li> <li>- Support documentaire papier</li> <li>- Projection audiovisuelle</li> <li>- Mise en situation professionnelle des apports théoriques</li> </ul>
<b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b>	<p>Les compétences professionnelles visées sont en relation avec le secteur de la restauration collective.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques</li> <li>- Relationnelles</li> <li>- Organisationnelles</li> <li>- Managériale</li> </ul>
<b>Durée &amp; Dates</b> 	<p>21 heures</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3, 4 et 5 novembre 2021</li> </ul>
<b>Lieu</b>	CFP des MFR – Route de Trémentines – Jallais – 49510 BEAUPREAU EN MAUGES
<b>Coût</b> 	Tarif inter : 27 €/ H soit 189 € / personne / jour (tarif 2020)
<b>Responsable de l'action</b>	Maud DOUILLARD – Directrice
<b>Formateurs, animateurs et intervenants</b>	Formateur HACCP rattaché à un organisme de formation habilité pour la formation continue de restauration collective.
<b>Suivi de l'action</b>	Feuille émargement stagiaire par demi-journée de formation
<b>Evaluation des acquis</b>	<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>
<b>Evaluation de l'action</b>	<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>