

CATALOGUE 2021 FORMATIONS



FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

Public concerné

- Chef d'entreprise (artisans, commerçants...), conjoint, salarié,.

Prérequis

- Avoir pour projet de créer, ou exercer dans une entreprise du secteur de l'alimentaire ou celui de la restauration

Nombre de participants

- 6 à 8 stagiaires
- À déterminer si formation intra-entreprise

Durée - Horaires

- 2 jours
- De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
- Durée adaptée si formation intra-entreprise

Tarifs

• **Artisan (TI) et conjoint - collaborateur :**
100 Euros par stagiaire, à la charge de l'entreprise, à verser au moment de l'inscription.

• **Salariés et autres publics :**
300 Euros par stagiaire,
Prise en charge possible par les organismes de financement de formation (/OPCO, Pôle Emploi, selon statut)

• **Formation intra entreprise :**
Devis sur demande

Dates et lieu

• Les 25/01 et 01/02 ; 12 et 19/04 ; 31/05 et 07/06 ; 20 et 27/09/2021

• Date à définir si formation réalisée en intra-entreprise

• CFC CMA28 :
Rue Charles Isidore Douin - 28008
CHARTRES CEDEX

Objectif général

- S'approprier les règles de bonnes pratiques et améliorer leur mise en application

Objectifs pédagogiques

- Identifier les principaux points à prendre en compte pour la mise en œuvre et le respect des règles d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires
- Organiser et gérer son activité dans les conditions d'hygiène conformes à la réglementation
- Développer un comportement responsable et préventif concernant l'hygiène des aliments.

Programme

Les fondamentaux de la réglementation :

- Définition du paquet hygiène
- L'obligation de résultat

Identifier les dangers pour éviter les risques :

- La notion de risque et de danger
- Les différents types de danger
- Les 5 conditions favorables aux développements microbiens
- Les moyens de maîtrise du danger d'origine microbiologique
- La méthode HACCP ; Les guides de bonnes pratiques d'hygiène

Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Définition et principe

Hygiène du personnel :

- Le personnel et ses sources de contamination
- Impact sanitaire de la santé du personnel
- Les points à maîtriser

Les locaux, les équipements et leur entretien :

- La marche en avant
- Les matériaux et les équipements
- Le plan de nettoyage, les produits d'entretien et le matériel de nettoyage
- Le plan de lutte anti-nuisible

Les matières premières et leur traçabilité :

- L'étape de réception : un barrage contre les matières contaminantes
- Les risques de contamination liés au stockage
- Les règles du stockage
- DLC ou DLUO
- Durée de vie des produits
- Gestion des produits entamés
- Étiquetage et obligation
- La procédure de retrait/rapel des produits

Maîtriser les opérations de préparations :

- Préparations intermédiaires
- Préparations froides • Préparations chaudes

Formateur

- Stéphane GRAFFIN – consultant et formateur en hygiène et préventions des risques alimentaires depuis 2014.

CATALOGUE 2021 FORMATIONS



Renseignement et inscription

Votre contact formation :

Murielle BABOUIN
02 36 25 31 05

formation-continue@cma-28.fr

CFC CMA28 :

Rue Charles Isidore Douin
CS 30819
28008 CHARTRES CEDEX

N° de déclaration d'activité :
enregistré sous le numéro
24450381045

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat.

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Référent Handicap

du Centre de Formation :

Murielle BABOUIN



Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie active et ludique : formation pratique qui alterne des études de cas réels, des simulations et des entraînements aux méthodes de motivation - certains exercices peuvent être filmés - identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail - un apport méthodologique est apporté afin que le participant dispose de référentiels directement applicables

Documents remis

- Un support de cours sur les outils et les méthodes est remis à chaque participant.

Indicateur de performance

- Les retours sur enquête de satisfaction stagiaires. Taux de satisfaction stagiaires (année 2020) : 87 %

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- Un entretien **individuel est proposé** pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté.

Il est remis à chaque futur stagiaire un **programme détaillé**, les dates, les conditions financières de la formation, un bulletin d'inscription ou une convention de stage.

- Un **Questionnaire est complété en amont** pour chaque futur stagiaire, pour identifier son parcours passé, définir son objectif, positionner ses attentes afin de personnaliser et individualiser la formation. Ce questionnaire est ensuite confié au formateur.

Toute information demandée à un stagiaire a un lien direct avec la formation et **reste confidentielle**.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- Lors de la dernière séance de la formation il sera demandé à chaque stagiaire de compléter une **enquête de satisfaction** sur le déroulement de la formation. Avec l'appui externe de la société **Horizon Software un questionnaire à « chaud »** est envoyé dans les 10 jours **puis un questionnaire à « froid »** dans les 2 mois après la formation

Evaluation des acquis de la formation

- A la fin de la formation il est remis **une attestation** pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de « être capable de ». Elle **mesure les capacités développées en formation**, qui pourront être mises en œuvre dans une situation sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise. Cette évaluation est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.

Suivi Post Formation

- **Un suivi individuel peut être proposé**. Le formateur intervient pour vous aider à mettre en place les outils et les méthodes étudiés (devis sur demande).

Bilan pédagogique du stage

- Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique qui est transmis pour validation au responsable du service ou au coordinateur pédagogique.