

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

- OBJECTIFS :**
- Appréhender la réglementation en hygiène alimentaire, la responsabilité des acteurs, et leur obligation de résultat
 - Sensibiliser le personnel aux enjeux liés à l'hygiène
 - Analyser les risques et mettre en place des procédures de contrôle (méthode HACCP)
 - Mettre en œuvre des procédures garantissant la sécurité des aliments (Plan de Maîtrise Sanitaire) et leur traçabilité par de bonnes pratiques d'hygiène
 - Mettre en pratique la législation concernant le classeur d'archivage et les affichages obligatoires

- PUBLIC CONCERNÉ :**
- Restaurateurs
 - Toute personne amenée à manipuler des denrées alimentaires dans le cadre de son activité professionnelle

- MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :**
- Module E-learning
 - Pédagogie multimodale comprenant des ressources textuelles, vidéos, illustrations, animations
 - Évaluations formatives et sommatives sous forme d'activités pédagogiques (QCM, QCU...)

- MOYENS D'ENCADREMENT :**
- Formateur tuteur justifiant d'une expertise et d'une expérience en Hygiène Alimentaire et HACCP
 - Hotline du lundi au vendredi de 09h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h30

- MODALITÉS D'ÉVALUATION :**
- Questionnaire de connaissances : Avant, afin d'évaluer le niveau à l'entrée en formation, pendant à des fins formatives et en fin du parcours de formation afin d'évaluer les acquis.
 - Bilan de formation avec le tuteur spécialisé

- PRÉREQUIS D'ACCÈS À LA FORMATION :**
- Pas de connaissance ou de prérequis nécessaires, avoir les connaissances de base pour se servir d'un ordinateur et naviguer sur internet
 - Être âgé de 18 ans au minimum et savoir lire et parler le français

SANCTION VISÉE : - Attestation de formation individuelle remise au stagiaire mentionnant les objectifs pédagogiques atteints à l'issue de la formation (une note minimum de 80% doit être obtenue afin de recevoir l'attestation. En cas d'échec, un bilan est réalisé avec le formateur tuteur afin de combler les éventuelles lacunes et un test final est reprogrammé)

SUIVI : - Relevé de connexions, données LMS exportables justifiant des temps de connexion et des résultats obtenus

DURÉE ESTIMÉE : - 14 heures en apprentissage individuel à la convenance du stagiaire. Accès disponible 7 jours sur 7 et 24/24.
- Ceci comprend l'apprentissage par vidéo multimédia et quizz en ligne ainsi que le travail personnel, la lecture de documents, le visionnage des vidéos d'animation, ainsi que les échanges avec le formateur tuteur

PLAN DE COURS : I. CADRE LÉGAL – SANCTIONS - OBLIGATIONS

Liens utiles
L'obligation de formation à l'hygiène alimentaire
Sensibilisation à l'hygiène alimentaire
Sensibilisation à la sécurité des aliments
Le paquet d'hygiène
Les règlements européens
Les règlements nationaux
Marque communautaire de salubrité
Le guide de bonnes pratiques d'hygiène
Les services officiels de contrôles
Les sanctions liées à une insuffisance d'hygiène
La responsabilité du dirigeant
Les obligations de résultat
Déclaration d'activité

VIDÉO 01 – OBJECTIF DU PAQUET HYGIÈNE

II. LES DANGERS

Les dangers permanents microbiens - microbiologie des aliments
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
Les dangers chimiques
Les dangers physiques
Les autres dangers potentiels
Les autres dangers de contamination
Toxi infections alimentaires

VIDÉO 02 – CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

III. PRATIQUES D'HYGIÈNE : MOYENS ET MÉTHODES

L'hygiène des manipulateurs
Les conditions de transport des denrées
Les bonnes pratiques d'hygiène
Les moyens de maîtrise des dangers :

- la sécurité alimentaire par le système HACCP

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
La maîtrise des dangers : les 5 M
La matière
Le milieu
Le matériel

- Le plan de nettoyage et désinfection

La main d'œuvre
La méthode

- Fiabilité des autocontrôles
- L'analyse microbiologique
- L'auto contrôle sur le site de production

VIDÉO 03 – LES 5 M

IV. ARCHIVAGE DES DOCUMENTS (à présenter en cas de contrôle)

VIDÉO 04 – CLASSEUR D'ARCHIVAGE

V. AFFICHAGES OBLIGATOIRES

VIDÉO 05 – AFFICHAGES OBLIGATOIRES