

FICHE FORMATION

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

Cette formation permet de répondre au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précisant que toute personne manipulant des denrées alimentaires doit disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle » et à l'article L. 233-4 pour que l'établissement ait dans ses effectifs au minimum « une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de l'établissement concerné. »

Formation validée conforme à l'arrêté du 12 février 2024 du journal officiel du 25/04/2024.

Formation
continue

Niveau de sortie
N.A

en présentiel



PRÉ-REQUIS :

Aucun



OBJECTIF :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités professionnelles dans les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.



MÉTHODES & MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Formation découpée sur 3 jours de la manière suivante :

1) ENTRETIEN PRÉALABLE AVEC LES PROFESSIONNELS

(au plus tard la veille de la journée de formation)

- Pour une entreprise déjà installée : Une visite de la formatrice dans l'entreprise (environ 3h selon la taille de l'entreprise).

Objectif : Avoir un premier échange avec la formatrice et montrer son environnement de travail pour que la journée de formation soit adaptée aux spécificités de l'entreprise, au secteur d'activité et aux problématiques rencontrées par les professionnels.

- Pour une entreprise en cours d'installation : Entretien avec le futur chef d'entreprise (1h)

Objectif : Connaître les spécificités de l'installation d'une entreprise alimentaire en s'appuyant sur le guide d'installation.



DURÉE :

7h pour la journée de formation en présentiel (possibilité d'accompagnement de 7h supplémentaires)



TARIFS :

400 Euros
Ouverture de la formation sous réserve d'avoir un minimum de 3 stagiaires.



PUBLIC :

Professionnels et futurs professionnels du secteur alimentaire.



ACCESSIBILITÉ :

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap sauf restriction liée à l'inhabilité et/ou contre-indication médicale.



TAUX DE SATISFACTION :

100 % de satisfaction (évalué sur les sessions proposées en 2021 et 2022).



LIEU DE FORMATION :

CACIMA
4, boulevard Constant Colmay
97500 Saint-Pierre et Miquelon

2) UNE JOURNÉE DE FORMATION EN PRÉSENTIEL (7H)

À partir des connaissances et des pratiques des stagiaires, sous forme d'échange avec questionnement et brainstorming ; le formateur apportera des informations réglementaires et proposera des exemples et des études de cas à partir d'un support numérique.

Objectifs :

- Comprendre les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Identifier les différents types de dangers dans l'alimentaire
- Définir les bonnes pratiques d'hygiène à son poste de travail et les mesures de vérification
- Définir les procédures essentielles au Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

3) MISE EN SITUATION DANS LES LOCAUX DE L'ENTREPRISE ET RETOUR SUR LA FORMATION AVEC LES OPÉRATEURS ET/OU LE(S) RESPONSABLE(S) (4H) (seulement pour les entreprises déjà installées, au plus tard une semaine après la journée de formation sauf si entreprise saisonnière)

Objectif : Mise en application de la formation dans les locaux de l'entreprise et réflexion sur les possibilités d'amélioration



PROGRAMME DE FORMATION :

- Introduction / définitions à propos de l'hygiène dans le secteur de l'alimentaire
- Les fondamentaux de la réglementation
- Les différents types de dangers
- Focus sur les dangers biologiques
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les mesures de maitrise des dangers
- Les procédures essentielles pour le plan de maitrise sanitaire (PMS), les principes de l'HACCP, la traçabilité et la gestion des non-conformités.

RÉDACTION DU PROJET DE L'ENTREPRISE :

Pour les entreprises existantes :

- Examiner les pratiques de son entreprise
- Proposer des solutions d'amélioration

Pour les nouvelles entreprises :

- Commencer la rédaction du PMS de son entreprise



MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Au cours de la formation, les stagiaires pourront s'auto-évaluer grâce à de rapides vrai-faux oraux.
- La journée de formation s'achèvera par un questionnaire vrai-faux écrit.



PROCHAINE SESSION :

Afin de vous renseigner sur la prochaine session, merci de nous contacter par email.

Votre demande sera prise en compte dans un délai de 48 heures.

Ouverture de la formation sous réserve d'avoir un minimum de 3 stagiaires.

Merci de contacter Elodie Benoit, conseillère hygiène, sécurité et environnement : elodie.benoit@cacima.fr

CONTACTEZ-NOUS :



4, boulevard Constant Colmay
97500 Saint-Pierre et Miquelon

Email : contact@cacima.fr
Téléphone : 41 05 30