

FICHE FORMATION

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Cette formation permet de répondre au règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précisant que toute personne manipulant des denrées alimentaires doit disposer « d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité professionnelle. »

Formation
continue

Niveau de sortie
N.A

en présentiel



PRÉ-REQUIS :

Aucun



OBJECTIFS :

- Identifier les différents types de dangers.
- Identifier les bonnes pratiques d'hygiène à leur poste de travail.
- Définir les procédures essentielles au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).



MÉTHODES & MOYENS PÉDAGOGIQUES :

- Une visite en entreprise de pré-formation d'environ 2h pour avoir un premier échange avec les opérateurs et voir les dispositifs existants.
- Une journée de formation (ou 2 demi-journées) en présentiel sur les bonnes pratiques d'hygiène, l'identification et la maîtrise des dangers, le plan de maîtrise sanitaire et les procédures associées selon la méthode HACCP. À partir des connaissances et des pratiques des stagiaires, sous forme d'échange et de brainstorming; le formateur apportera des connaissances réglementaires et informations relatives à l'hygiène à partir d'un support numérique et proposera des études de cas.
- Une visite en entreprise de post-formation d'environ 2h pour un retour sur la formation et un échange avec les opérateurs et/ou le(s) responsable(s) sur les possibilités d'amélioration de leur structure.



DURÉE :

7 heures



TARIFS :

400 Euros

Ouverture de la formation sous réserve d'avoir un minimum de 4 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, pour un total de 22 stagiaires).



LIEU DE FORMATION :

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



PROGRAMME DE FORMATION :

- Identification et maîtrise des dangers liés à l'hygiène alimentaire.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire et les procédures associées selon la méthode HACCP.
- Définitions : Hygiène-Règlementation-Dangers-Risques.
- Focus sur les micro-organismes.
- Que faire pour minimiser les risques ?

Rédaction du projet de l'entreprise :

- Faire un parallèle avec ce qui est fait dans l'entreprise.
- Examiner les pratiques de son entreprise.
- Proposer des solutions d'amélioration.



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 et la production d'un tableau de propositions d'amélioration de leurs pratiques.
- La journée de formation s'achèvera par un questionnaire vrai-faux écrit et la production d'un tableau de propositions d'amélioration de leurs pratiques.



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 4 stagiaires.

Merci de contacter François-Xavier Briand, conseiller numérique et formation : francoisxavier.briand@cacima.fr

CONTACTEZ-NOUS :



4, boulevard Constant Colmay
97500 Saint-Pierre et Miquelon

Email : contact@cacima.fr
Téléphone : 41 05 46