

<p><b>Titre de la formation</b></p>	<p align="center"><b>BONNES PRATIQUES HYGIENE EN COLLECTIVITE – HACCP</b> <i>En présentiel</i></p>
<p><b>Contexte</b></p>	<p>Les ateliers de production alimentaires exigent des conditions d'hygiène irréprochables, aussi bien pour la sécurité des consommateurs que pour le bien être des agents qui y travaillent. Il est donc indispensable de former régulièrement les équipes de cuisine et d'entretien aux gestes professionnels permettant d'assurer une parfaite sécurité sanitaire des aliments vis-à-vis des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergiques.</p>
<p><b>Public concerné</b></p>	<p>Personnes préparant et/ou servant des repas dans une collectivité (crèche, hôpital, maison de retraite, école, collège, lycée, cuisine centrale...) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chef cuisinier</li> <li>• Agent de restauration</li> </ul>
<p><b>Durée</b></p>	<p>1 à 2 jours (7 ou 14h) en fonction des prérequis des participants</p>
<p><b>Délais d'accès</b></p>	<p>Inscriptions acceptées jusqu'à 15 jours avant le début de la formation.</p>
<p><b>Lieu de réalisation</b></p>	<p>Dans les locaux de la collectivité</p>
<p><b>Pré-requis</b></p>	<p>Savoir lire et écrire</p>
<p><b>Objectifs</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer les grands principes de la réglementation sur l'hygiène en restauration collective</li> <li>- Identifier et prévenir les risques liés à une insuffisance d'hygiène lors de la préparation de repas</li> <li>- Organiser son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la sécurité des convives.</li> </ul>
<p><b>Programme</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Les risques alimentaires</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les 4 types de dangers associés à la sécurité des aliments : résidus de produits chimiques, corps étrangers, microbes pathogènes et allergènes</li> <li>○ Les facteurs de contamination et de croissance des microorganismes</li> <li>○ Les Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : causes, symptômes et déclaration obligatoire</li> </ul> </li> <li><b>2. Les règles d'hygiène en restauration collective</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Synthèse de la réglementation européenne et française</li> <li>○ Organismes de contrôles et sanctions judiciaires</li> <li>○ Les bonnes pratiques d'hygiène à chaque étape de la production : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ hygiène du personnel</li> <li>✓ organisation des locaux/marche en avant</li> <li>✓ nettoyage et désinfection (matériel, produit, méthode), initiation au nettoyage écologique</li> <li>✓ maîtrise des températures : chaîne du chaud et du froid</li> </ul> </li> </ul> </li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ choix des fournisseurs et des matières premières</li> <li>✓ durée de vie des produits</li> <li>✓ plats témoins</li> <li>✓ traçabilité</li> <li>○ Le Plan de Maîtrise Sanitaire : document obligatoire à avoir dans chaque structure.</li> </ul> <p><b>3. Application des bonnes pratiques d'hygiène sur le terrain</b>  <i>Si l'organisation matérielle et humaine de votre établissement le permet, cette partie sera effectuée au poste de travail des apprenants</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les documents d'autocontrôle à remplir : contrôle à réception, relevé des températures des réfrigérateurs, plannings de nettoyage, maîtrise des cuissons, des refroidissements, des réchauffages...</li> <li>○ Identification des points à améliorer, analyse des causes et construction d'un plan d'action avec toute l'équipe</li> </ul>
<p><b>Méthode et organisation pédagogique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pédagogie participative alternant exposés du formateur et ateliers de mise en pratiques en petits groupes</li> <li>- Techniques de formation variées permettant de dynamiser les séances : mots croisés, post-it, cartes à jouer, création d'affiches, vidéo, articles de journaux...</li> <li>- Support pédagogique reprenant les informations principales de la formation remis à chaque participant, comprenant des modèles de document d'autocontrôle et des fiches de synthèse sur la gestion des températures.</li> </ul>
<p><b>Modalités d'évaluation</b></p>	<p>Quiz interactif sur application numérique (Kahoot) en fin de journée.          Une version papier du Quiz sera disponible en cas d'incapacité technique.</p>
<p><b>Attestation de Formation</b></p>	<p>Remise d'une attestation de fin de formation</p>
<p><b>Intervenant</b></p>	<p><b>JOUVE Stéphanie</b>          Formatrice et consultante indépendante en Hygiène alimentaire et Nutrition depuis 2013.          Ancienne responsable qualité d'un grand groupe de restauration.          Diplôme d'ingénieur agroalimentaire, spécialisée en Nutrition et Santé publique          Formation de formateur, formation au Digital Learning.          Retrouvez toutes ses références sur : <a href="http://www.hydietconseil.com/qui_suis_je.html">http://www.hydietconseil.com/qui_suis_je.html</a></p>
<p><b>Accessibilité pour des personnes en situation de handicap</b></p>	<p>Formation accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prise de notes, aux personnes à mobilité réduite si vos locaux le permettent.</p>
<p><b>Coût</b></p>	<p><b>650 € par jour H.T</b> – TVA Non applicable selon article 293 B du CGI</p> <p>Les frais de déplacement sont inclus pour les formations animées dans les Bouches-du-Rhône. Hors département, ils seront facturés au réel (frais kilométriques ou ticket de transport en commun, péage, hôtel).</p>