



BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE (Basées sur la méthode HACCP)

Public : Directeur.trice, adjoint.e à la direction, Cuisiniers.ères, auxiliaires de puériculture, toute personne manipulant des denrées alimentaires

Pré-Requis : Aucun

Objectifs : Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène Alimentaire

Durée : 7 heures

Modalités :

Formation organisée à distance en synchrone via l'outil Zoom pour 6 heures

Dates

Le 20 mai 2021 de 14h00 à 17h00

Le 21 mai 2021 de 14h00 à 17h00

1 heure de travail personnel est intégré à cette session (formation en asynchrone)

Contenu

- *quizz de positionnement*
- *Les risques alimentaires, rappels*
- *Les Bonnes Pratiques*
 - L'hygiène des manipulateurs
 - La réception des denrées
 - La marche en avant
 - La maîtrise des températures
 - La remise en température
 - La gestion des stocks
 - Les déchets (préparation, service) ; le tri sélectif
 - Les allergies alimentaires
 - Le plat témoin
 - La Traçabilité
- *Le plan de nettoyage et de désinfection*
 - Les produits
 - Le matériel
 - Les règles d'efficacité et de sécurité
 - Le suivi

Moyens Pédagogiques

Pédagogie participative, alternant apports d'information et cas concrets, travaux de groupe

Les documents et affichettes pédagogiques mis à disposition via dropbox à chaque participant reprennent les différents thèmes abordés au cours de la formation.

Suivi et évaluation

A l'issue de la formation, une attestation de fin de formation est délivrée au stagiaire, une copie de la feuille d'émargement est fournie à l'employeur. Une évaluation qualité de fin de formation est réalisée en fin de session ainsi qu'une évaluation des acquis de la formation.

Après 3-6 mois une évaluation à froid est transmise à l'établissement afin d'évaluer les effets de la formation sur les salariés.es formés.es.

Handicap

Dans le cas où un.e participant.e serait affecté.e par un handicap qui pourrait rendre difficile sa participation à la formation, merci de me contacter au préalable afin de définir ses contraintes, pour que je puisse adapter la session à ses besoins.