

PROGRAMME DE FORMATION
Formation « Maitriser l'Hygiène Alimentaire et HACCP en restauration scolaire » - En 7 heures

1. Thème de la formation	Maitriser de l'Hygiène Alimentaire et HACCP en restauration scolaire
2. Intervenants	OLIVIER MOENE, DIRIGEANT DE SGI SC CHRISTOPHE GAZELLE, ASSISTANT TECHNIQUE SGI SC
3. Objectifs de la formation	A l'issue de la session, chaque formé sera capable de : <ul style="list-style-type: none"> • Appréhender et appliquer les aspects d'hygiène qui guident un fonctionnement conforme à la sécurité alimentaire ; • Compléter les documents HACCP en place dans son secteur d'activité ;
4. Public concerné, prérequis éventuels	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisiniers et les agents du service restauration - Être dans l'environnement de la restauration - Savoir lire, écrire en français
5. Mise en œuvre de la formation	<ul style="list-style-type: none"> • Formation théorique en salle et applications pratiques en cuisine
6. Contenu indicatif non exhaustif	<p>Apports et rappels techniques essentiels En préambule :</p> <p>→ Quelles sont vos connaissances [ou souvenirs] en matière d'hygiène ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questionnaire : <ul style="list-style-type: none"> • A quoi fait référence la réglementation du 29/09/97 <p>→ Les procédures d'hygiène alimentaire et HACCP en place ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan général ; • CCP et actions correctives par secteur ; • Les procédures spécifiques : lavage des mains, contrôle à réception, refroidissement, contrôle des températures des denrées et contrôle des températures des enceintes frigorifiques, et les tenues réglementaires, plan de nettoyage <p>→ A partir du fonctionnement de la cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Validation des procédures par secteur d'activité de l'application des acquis de la formation ; • Analyse et Corrections des comportements non conformes identifiés par le groupe en formation ; • Modifications des procédures documentaires HACCP.
7. Nombre de participants	<ul style="list-style-type: none"> • Selon vos besoins, max 12 participants par session
8. Tarif	<ul style="list-style-type: none"> • 800€
9. Durée de l'action	<ul style="list-style-type: none"> • 1 jour ou 7 heures
10. Date et lieu, modalités et délai d'accès	<ul style="list-style-type: none"> • Salle mise à disposition avec rétro projecteur • Délai d'accès : 15 jours entre la demande du bénéficiaire et le début de la cession de formation • Pour prendre contact avec nous, n'hésitez pas à consulter notre site web : www.sgi-sc.com et cliquez sur l'onglet Formations « prendre contact » • Modalités d'accès : entretien préalable
11. Matériel et documentation pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier stagiaire remis au participant reprenant la trame de formation théorique ; • Support de cours par vidéo-projection type diaporama PPT.
12. Matériel et documentation pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier stagiaire remis au participant reprenant la trame de formation théorique ; • Support de cours par vidéo-projection type diaporama PPT. • Documentations et bibliographies spécialisées,
13. Méthode pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> • Tables rondes, questionnaires et débriefing ; • Documentation technique et bibliographique spécifiques.
14. Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> • Test de positionnement début de session • Quizz de fin de module • Certificat de fin de formation attestant la maîtrise aux bonnes pratiques HACCP
15. Accessibilité	<p>Pour toute situation de handicap, n'hésitez pas à nous contacter Maud JACOB, Référente pédagogique et handicap à l'adresse suivant : mjacob@sgi-sc.com nous adapterons nos formations. Dans l'impossibilité de le faire, nous vous réorienterons vers des partenaires en mesure de le faire.</p>
16. Aptitudes et compétences	A l'issue de la formation, l'apprenant est en mesure de maitriser l'ensemble des règles d'hygiène HACCP.

DEROULE DE LA FORMATION

Jour 1 : Formation en hygiène alimentaire

- **L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise (3h00)**
 - **Définition** du terme hygiène et sécurité alimentaire
 - Connaître les **Bonnes Pratiques d'Hygiène** (BPH)
 - Connaître les **exigences réglementaires** et vos obligations par rapport aux services officiels **DDPP** (direction départementale de la protection des populations), **DDCSPP** (directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations)...
 - Les **pénalités** : connaître les risques encourus en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle

- **Les facteurs de risque alimentaire (1h)**
 - Connaître les dangers (**microbiologique, physique, chimique, allergène**) et les principales sources de contamination, les « **5 M** » (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyses de risques **HACCP**
 - Connaître les micro-organismes virus, bactéries, moisissures... à maîtriser en **HACCP**

- **Les moyens de maîtrise (3h00)**
 - Le respect des **Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène**
 - Comment éviter les **contaminations**, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maîtrise des températures, l'hygiène du personnel
 - Comment éviter les **risques sanitaires**
 - Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (TIAC, rappel produit...)
 - Le PMS (**Plan de Maîtrise Sanitaire**) : connaître son contenu et savoir l'organiser