

**PROGRAMME DE FORMATION**  
**Formation « Devenir un expert en Hygiène Alimentaire et HACCP**  
**En 14 heures**

<b>1. Thème de la formation</b>	<b>Devenir un expert en Hygiène alimentaire et HACCP</b>
<b>2. Intervenants</b>	<b>OLIVIER MOENE OU DIDIER CAYON GLAYERE, DIRIGEANTS DE SGI SC</b> <b>CHRISTOPHE GAZELLE, ASSISTANT TECHNIQUE SGI SC</b>
<b>3. Objectifs de la formation</b>	<p>A l'issue de la session, chaque formé sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre l'incidence d'une bonne organisation à la mise en œuvre de ce dispositif.</li> <li>• Appréhender et appliquer les aspects d'hygiène qui guident un fonctionnement conforme à la sécurité alimentaire ;</li> <li>• Compléter les documents HACCP en place dans son secteur d'activité ;</li> <li>• Interpréter les résultats d'analyses bactériologiques et mettre en œuvre les actions correctives en conséquence.</li> </ul>
<b>4. Public concerné, pré-requis éventuels</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuisiniers et les agents du service restauration</li> <li>- Être dans l'environnement de la restauration</li> <li>- Savoir lire, écrire en français</li> </ul>
<b>5. Mise en œuvre de la formation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation <b>théorique</b> en salle et applications <b>pratiques en cuisine</b></li> </ul>
<b>6. Contenu indicatif non exhaustif</b>	<p><b>Apports et rappels techniques essentiels</b>  <b>En préambule :</b>  → <b>Quelles sont vos connaissances [ou souvenirs] en matière d'hygiène ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionnaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>• A quoi fait référence la réglementation du 29/09/97</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Travail pratique : Classer par ordre dégressif les éléments prioritaires en matière d'hygiène alimentaire.</b></p> → <b>Flore microbienne et restauration collective ;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situations favorables à leur développement ;</li> <li>• Situations défavorables à leur développement ;</li> <li>• Importance des températures ;</li> <li>• Identification des process à risques.</li> <li>• Hygiène et désinfection</li> </ul> → <b>Présentation et décryptage des analyses bactériologiques autocontrôles ;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification et numération des germes : Origines et causes</li> <li>• Actions correctives applicables sur les 5M ;</li> <li>• Importance du facteur humain</li> </ul> <p><b>Travail pratique : Listage des actions correctives et des procédures d'entretien de son poste.</b></p> → <b>Les procédures HACCP en place ;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan général ;</li> <li>• CCP et actions correctives par secteur ;</li> <li>• Les procédures spécifiques au port des tenues de travail ; le change aux vestiaires ; les procédures d'hygiène des mains ;</li> </ul> <p><b>Travail pratique : Comment limiter et encadrer les risques de contaminations issus du personnel ?</b></p>

## PROGRAMME DE FORMATION

### Formation « Devenir un expert en Hygiène Alimentaire et HACCP En 14 heures

<b>6. Contenu indicatif non exhaustif</b>	<p>→ <b>L'organisation en place et la mise en œuvre du HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches de tâches actuelles ;</li> <li>• Intégration du HACCP dans les tâches et postes quotidiens ;</li> <li>• Modification des fiches de poste à l'objectif HACCP</li> <li>• Mise en œuvre des actions Terrain</li> </ul> <p>→ <b>A partir du fonctionnement de la cuisine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Validation des procédures par secteur d'activité de l'application des acquis de la formation ;</li> <li>• Analyse et Corrections des comportements non conformes identifiés par le groupe en formation ;</li> <li>• Modifications des procédures documentaires HACCP.</li> </ul>
<b>7. Nombre de participants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selon vos besoins, max 12 participants par session</li> </ul>
<b>8. Tarif</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 600 €</li> </ul>
<b>9. Durée de l'action</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 jours ou 14 h</li> </ul>
<b>10. Date et lieu, modalités et délai d'accès</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salle de cours dans un réceptif mis à disposition</li> <li>• Date à définir avec l'équipe</li> <li>• Délai d'accès : 15 jours entre la demande du bénéficiaire et le début de la cession de formation</li> <li>• Pour prendre contact avec nous, n'hésitez pas à consulter notre site web : <a href="http://www.sgi-sc.com">www.sgi-sc.com</a> et cliquez sur l'onglet Formations « prendre contact »</li> <li>• Modalités d'accès : entretien préalable</li> </ul>
<b>11. Matériel et documentation pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dossier stagiaire remis au participant reprenant la trame de formation théorique ;</li> <li>• Présentation photographique de situations réelles rencontrées,</li> <li>• Présentation photographique de développements microbiens</li> <li>• Support de cours par vidéo-projection type diaporama PPT.</li> </ul>
<b>12. Méthode pédagogique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposé magistral ;</li> <li>• Tables rondes, questionnaires et débriefing ;</li> <li>• Travaux pratiques sur dispositif HACCP en place ; analyse critique ;</li> <li>• Documentation technique et bibliographique spécifiques.</li> </ul>
<b>13. Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test de positionnement début de session</li> <li>• Quiz de fin de module</li> <li>• Certificat de fin de formation attestant la maîtrise aux bonnes pratiques HACCP</li> </ul>
<b>14. - Accessibilité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour toute situation de handicap, n'hésitez pas à nous contacter</li> </ul> <p>Maud JACOB, Référente pédagogique et handicap à l'adresse suivant : <a href="mailto:mjacob@sgi-sc.com">mjacob@sgi-sc.com</a> nous adapterons nos formations.</p> <p>Dans l'impossibilité de le faire, nous vous réorienterons vers des partenaires en mesure de le faire.</p>
<b>15. Aptitudes et compétences</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A l'issue de la formation, l'apprenant est en mesure de maîtriser l'ensemble des règles d'hygiène HACCP.</li> </ul>

#### DEROULE DE LA FORMATION

# PROGRAMME DE FORMATION

## Formation « Devenir un expert en Hygiène Alimentaire et HACCP

### En 14 heures

#### 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

#### Jour 2 : Formation à l'hygiène alimentaire

- **La réglementation en application (1h30)**

## PROGRAMME DE FORMATION

### Formation « Devenir un expert en Hygiène Alimentaire et HACCP

#### En 14 heures

- Le **paquet hygiène 2006**, Les arrêtés ministériels
- Guides des **Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH)
- Comprendre comment déclarer son établissement et qu'est-ce qu'un dossier d'agrément sanitaire
  
- **Présentation de l'HACCP (1h00)**
  - Définition de la **méthode HACCP**
  - Comprendre l'HACCP au cœur de l'entreprise
  - Les bases de l'HACCP et les pré-requis
  
- **La méthode d'analyse des risques en 7 principes et 12 étapes (1h30)**
  - Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrication de vos produits
  - Déterminer les **points critiques** (CCP) en fonction de votre production de denrées alimentaires
  
- **Création du système documentaire pour votre établissement (1/2h)**
  - Savoir créer ses documents : **Relevé de températures, contrôle à la réception**
  - Comment mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et de désinfection ?
  
- **Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes de réalisation d'un plan HACCP. (1/2 journée)**
  
- **L'équipe HACCP et la description de votre production**
  - Comment constituer une équipe **HACCP** ?
  - Description et utilisation du ou des produits.
  - Elaboration, en équipe, de diagrammes de fabrication.
  - Comment Procéder à l'**analyse des risques** ?
  - Connaître les **CCP** et les **PrPo**.
  - Savoir déterminer les actions correctives pour maîtriser les points critiques de votre établissement.