



SGI.SC

PROGRAMME DE FORMATION

1. Thème de la formation	Maitriser de l'Hygiène Alimentaire et HACCP
2. Intervenants	<i>OLIVIER MOENE OU STEPHANE BUCEK – FORMATEURS SENIORS</i>
3. Objectifs de la formation	A l'issue de la session, chaque formé sera capable de : • 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, pré-requis éventuels	- Cuisiniers et les agents du service restauration
5. Mise en œuvre de la formation	Formation pratique en cuisine et observations des gestes d'hygiène Formation théorique en salle et applications pratiques en cuisine
6. Contenu indicatif non exhaustif	Le contenu détaillé de la formation peut être retrouvé ci-dessous dans la partie « programme ». - Début de matinée : Formation pratique - Fin de matinée : Formation théorique L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise Les facteurs de risque alimentaire Les moyens de maîtrise
7. Nombre de participants	A adapter selon vos besoins, groupe de 12 participants maximum
8. Tarif	500 € (frais de déplacement non inclus en cas de formation hors agglomération lyonnaise)
9. Durée de l'action	½ journée
10. Date et lieu, modalités et délai d'accès	Salle mise à disposition avec rétro projecteur Accès à la cuisine et aux pièces permettant son fonctionnement Délai d'accès : 15 jours entre la demande du bénéficiaire et le début de la session de formation Pour prendre contact avec nous, n'hésitez pas à consulter notre site web : www.sgi-sc.com , ou nous contacter par mail : mjacob@sgi-sc.com Modalités d'accès : échange téléphonique / mail et document d'analyse du besoin préalable
11. Matériel et documentation pédagogique	Compte-rendu de formation pratique Dossier stagiaire remis au participant reprenant la trame de formation théorique ; Support de cours par vidéo-projection type diaporama PPT.

12. Méthode pédagogique	Observation des pratiques terrains Tables rondes, questionnaires et débriefing Pratique terrain en cuisine Documentation technique et bibliographique spécifiques.
13. Modalités d'évaluation	Test de positionnement début de session Quizz de fin de module Examen pratique en cuisine Certificat de fin de formation attestant la maîtrise aux bonnes pratiques HACCP
14. Accessibilité	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 subvenir à vos besoins.
15. Aptitudes et compétences	A l'issue de la formation, l'apprenant est en mesure de maîtriser l'ensemble des règles d'hygiène HACCP.

DEROULE DE LA FORMATION

Début de matinée : Formation pratique

Observation de votre cuisine, de la réception à la distribution, en passant par l'hygiène du personnel et l'organisation générale et la maintenance.

A la suite de ces observations, un compte-rendu en direct est fait, et la formation théorique qui suit est ensuite adaptée selon les points de vigilances relevés pendant la formation pratique.

De plus, des points d'amélioration et des commentaires vous seront fournis dans un compte-rendu, accompagné de photos dans les 5 jours ouvrés suivant la formation afin de continuer de mettre en place les bonnes règles d'hygiène.

Fin de matinée : Formation en hygiène alimentaire (contenu non exhaustif)

- **L'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise**
 - **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 **risques encourus** : connaître les conséquences en cas de non-conformité hygiène et sanitaire, en cas de contrôle
- **Les facteurs de risque alimentaire**
 - Connaître les dangers (**biologique, physique, chimique, allergène**) et les principales sources de contamination
 - Connaître les « **5 M** » (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel) pour l'analyses de risques **HACCP**
 - Connaître les microbes (virus, bactéries, champignons...) à maîtriser en **HACCP**
- **Les moyens de maîtrise**
 - Le respect des **Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène**
 - Comment éviter les **contaminations croisées**, l'apparition des dangers : les matières premières utilisées, la marche en avant, la maîtrise des températures et les couples temps/températures pour les refroidissements, l'hygiène du personnel
 - Comment éviter les **risques sanitaires et les intoxications alimentaires** (TIAC)
 - Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités (rappel produit...)
 - Le PMS (**Plan de Maîtrise Sanitaire**) : connaître son contenu et savoir le maintenir à jour