

# DÉROULEMENT DE FORMATION



## Formation Hy. Al

Hygiène Alimentaire



(Ref : MOD\_2023041)

### ORGANISATION

**Durée du module :**

14 heures sur 2 jours

**Nombre de stagiaires :**

Pour des raisons pédagogiques, le nombre de stagiaires est de 2 à 10 par groupe

**Intervenant :**

Formateur en prévention des risques

**Lieu :**

A Définir d'un commun accord (vos ou nos locaux)

**Délais d'accès :**

En intra-entreprise : à définir d'un commun accord (le plus tôt possible en fonction de vos disponibilités et de celles d'AFP97 - si formation INRS, délai minimum de 15 jours)

En inter-entreprises : calendrier regroupant l'ensemble des sessions ouvertes sur certaines thématiques de formation - nous consulter.

*NB : dans le cas où vous sollicitez un financement de la part de votre OPCO, Pôle Emploi, CPF ou autres, assurez-vous des délais de traitement de vos demandes.*

**Tarif :**

450,00 € / personne

**Personne en situation de handicap :** merci de nous contacter pour étudier la faisabilité de réalisation de cette formation selon votre handicap.



### STATISTIQUES 2022

NOUVELLE FORMATION  
Non évaluée en 2022

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

**Public visé :**

Cette formation est ouverte aux professionnels des Métiers de bouche, aux professionnels de la Restauration ainsi qu'aux personnes travaillant dans le secteur alimentaire.

**Prérequis :**

Néant

**Objectifs :**

A l'issue de la formation, les participants seront capables :

- Connaître, comprendre et mettre en œuvre les outils de maîtrise de l'Hygiène Alimentaire en restauration.
- Répondre aux attendus de la réglementation en vigueur.
- Appliquer les éléments du Plan HACCP développés dans le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du restaurateur.
- Appliquer les procédures de traçabilité.

**Réglementation :** Le règlement (CE) n° 852/2004 du 24 avril 2004 et Article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime.



# DÉROULEMENT DE FORMATION



## Formation Hy. Al

Hygiène Alimentaire



(Ref : MOD\_2023041)

### PROGRAMME

#### MODULE 1 : Accueil et présentation

#### MODULE 2 : Les grands principes de la réglementation

- Le Paquet Hygiène
- Les responsabilités des opérateurs
- Les risques de saisies, de procès-verbaux et de fermeture

#### MODULE 3 : Les principes de l'hygiène en restauration

- Qualité de la matière première
- Les conditions de préparations
- La chaîne du froid - La chaîne du chaud
- L'hygiène des manipulations
- L'entretien des locaux

#### MODULE 4 : Procédures fondées sur l'HACCP \*

- Les dangers Physiques, chimiques
- Les dangers microbiens
- Conditions entraînant leurs présences
- Les étapes déterminantes de la production
- Les mesures de surveillance

#### MODULE 5 : La traçabilité et la gestion des non-conformités

- Les fournisseurs et les matières premières
- Le suivi des productions
- Les Procédures en cas d'alertes sanitaires

#### MODULE 6 : La gestion documentaire

- Enregistrements et actions correctives
- Documents consultables par les services de contrôle

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Méthodes pédagogiques :

Formation participative, en interactivité, mises en situation, jeux de rôle, tests, jeux-cadres

#### Outils pédagogiques :

Tables, chaises, ordinateur, vidéoprojecteur, paper board, tableau blanc, supports pédagogiques, feuille de papier, stylo, etc...

#### Modalités d'évaluation :

Seuls les candidats qui ont suivi la totalité de la formation et qui ont participé peuvent prétendre à l'obtention d'une attestation de formation.

#### Périodicité :

Préconisé tous les deux ans

#### Documentation stagiaire :

Aucune documentation

AFP97 est enregistré auprès de la DAAF de Guadeloupe, Martinique et Guyane, comme dispensateur de la formation spécifique en Hygiène alimentaire

(N° ROFHYA : Guadeloupe 01 015241 2021 - Martinique 020142272022 - Guyane 03-0098-26-2022)