



(Ref : MOD\_2023076)

### ORGANISATION

**Durée du module :**

7 heures sur 1 jour

**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 :**

225,00 € / personne

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



### STATISTIQUES 2023

\*Non évaluée en 2023

### 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, ayant déjà suivi une formation initiale.

**Prérequis :**

Avoir suivi au préalable une formation hygiène alimentaire ou de posséder un équivalent dans le cadre de ses études pour suivre la formation recyclage.

**Objectifs :**

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

- Prendre connaissance des mises à jour ayant eu lieu dans la réglementation française et européenne (paquet hygiène)
- Actualiser ses compétences en matière d'application des bonnes pratiques d'hygiène en restaurant
- Garantir une hygiène irréprochable dans son établissement de restauration commerciale

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





(Ref : MOD\_2023076)

### PROGRAMME

**MODULE 1 : Accueil et présentation**

**MODULE 2 : Retour sur l'évolution de la démarche HACCP \* : le contexte réglementaire des BPH en restauration**

- Identifier les points de vigilance et les points critiques à connaître
- Identifier les nouveaux apports réglementaires de la démarche HACCP

**MODULE 3 : Retour sur la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires**

- Évaluation des connaissances
- Sensibilisation aux enjeux de l'hygiène
- Les conditions de la maîtrise

**MODULE 4 : Les bonnes pratiques d'hygiène en pratique : inventaire des points positifs et des axes d'amélioration**

- Retour sur l'hygiène du personnel et l'entretien du matériel
- Revoir les procédés pour créer un plan de nettoyage et de désinfection
- Les BPH/HACCP : rappel des principes fondamentaux
- Synthèse sur la traçabilité en restauration et la conservation des denrées alimentaire
- Rappels des consignes de mise en place des bonnes pratiques d'hygiène

### 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)*