

FORMATION HYGIÈNE HACCP



Références réglementaires

- Articles L 6353-1 du Code du Travail
- Les C.G.V sont consultables sur notre site Internet



Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation



Public concerné

Personnel travaillant en cuisine, personnel de restauration, personnel de cantine, agents de services.



Délais d'accès

Dates à convenir ensemble. Formation disponible toute l'année en présentiel ou à distance



Modalités d'accès

L'accès à nos formations peut être initié soit par l'employeur, soit par le salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié



Accessibilité

Afin d'identifier les besoins, merci de contacter le référent handicap Michael KELFA



1 500€



Cf Convention



1 à 8 personnes



14 H

➤ **Objectifs pédagogiques**

Sensibiliser le personnel à l'importance de l'hygiène.

Rendre capable d'analyser les niveaux de risques infectieux et connaître les moyens de les combattre.

Élaborer des protocoles de lutte contre les infections nosocomiales adaptées à la structure et aux moyens de l'établissement.

➤ **Programme de la formation**

Jour 1

- ✓ Introduction
 - Enjeux de l'hygiène : élément de confort du client, effet sur le personnel, image de l'établissement
 - Différence entre hygiène, propreté et désinfection
- ✓ La fonction entretien dans l'établissement
 - Qui est l'agent d'entretien
 - La fonction entretien et son évolution
 - Instances impliquées : CLIN, CHSCT, ANNACT, etc.
 - Les définitions de postes en fonction des structures
- ✓ Différents types de salissures
 - Notions de microbiologies
 - Les niveaux de risque et la protection du personnel
 - Les salissures
 - La lutte anti-vermines
- ✓ L'hygiène du personnel et son rôle d'entretien
 - Les tenues adaptées
 - L'hygiène personnelle
 - Le lavage des mains



CONSEILS

112, Avenue de Paris - 94300 VINCENNES

01 86 98 35 97 - michael.kelfa@gmail.com

EUURL – Capital 5000 € – SIRET 499 839 074 000 22

Organisme de formation enregistré sous le numéro 11 94075 2594

FORMATION HYGIÈNE HACCP

Jour 2

- ✓ Matériaux et locaux
 - La nature des revêtements
 - Le classement
 - La sectorisation des zones par type d'activité

- ✓ Utilisation des matériels
 - Différencier et utiliser les détergents
 - Différencier et utiliser les désinfectants
 - Les matériels et les techniques de nettoyage
 - Gestion des produits et des matériels

- ✓ Organisation du travail
 - Planification des tâches
 - Entraînement à l'établissement de sécurité et d'élimination des déchets

Au terme de ce stage vous serez capable de :

- ✓ Maîtriser la méthode HACCP
- ✓ Connaître les microbes
- ✓ Connaître les aliments et micro-organismes dangereux
- ✓ Gérer la conservation et la durée de vie des aliments Les différentes techniques et applications
- ✓ Nettoyer et désinfecter
- ✓ Maîtriser la méthode des 5M, l'analyse des risques
- ✓ Connaître les risques à respecter au quotidien en ce qui concerne les étapes de préparations des aliments (de la réception à la présentation des plats aux consommateurs)
- ✓ Maîtriser les étiquetages allergènes pour mieux informer les consommateurs

➤ **Moyens pédagogiques**

Alternance de phases d'apports théoriques et pratiques, d'échanges, de discussions et études de cas sur des processus de fabrication.

Travaux dirigés, mises en situation, études de cas, exposés.

➤ **Modalités d'évaluation**

Test d'entrée avant la formation.

Questionnaire de connaissances

Questionnaire de satisfaction

➤ **Formalisation à l'issue de la formation**

Certificat de réalisation, attestation d'hygiène

➤ **Suivi de formation**

Feuilles d'émargement