

SARL FOCONEX FORMATION

SARL au capital de 2 250€
13A BOULEVARD MARCEL HENRY
(RUE DU STADE DE CAVANI)
97600 MAMOUDZOU

0269 61 84 53
06 39 69 90 70

formations@foconex.fr
www.foconex.fr



Programme de formation

Hygiène alimentaire et management de la sécurité sanitaire en restauration_SH3

But de la formation

Depuis le 1er octobre 2012 les entreprises de restauration commerciale doivent obligatoirement avoir dans leur effectif au moins une personne ayant suivi la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire. La formation doit permettre aux personnels des établissements de restauration commerciale d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Selon le Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation :

- Permettre aux personnels des établissements de restauration commerciale d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Permettre que tous les restaurants du territoire puissent avoir les bonnes connaissances en matière d'hygiène alimentaire afin de protéger la population et d'arrêter de stigmatiser les petits restaurateurs.

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

- d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
 - o responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des auto-contrôles et de leur organisation.
- d'analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
 - o raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
- de mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
 - o utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

LES +++ : coaching personnalisé

Cette formation est un outil de travail permettant d'établir une analyse des dangers et des risques alimentaires. Elle sert également de système de gestion. Cette formation apporte les notions concrètes nécessaires à l'application de cet outil en respectant la réglementation afin que votre personnel devienne acteur de la sécurité alimentaire dans votre entreprise :

- o comprendre et appliquer les bonnes pratiques
- o mise au point d'outils spécifiques (plan de nettoyage, procédures d'autocontrôles)
- o conseils pratiques sur votre projet

Pré-requis

- Savoir lire et écrire
- Il est "recommandé" d'avoir déjà une expérience dans la restauration collective
- Avoir la volonté de vouloir améliorer ses compétences

Type de public

Toute personne responsable dans l'établissement de l'hygiène et de la sécurité alimentaire : gérant, chef de cuisine, cuisinier, salariés, agent polyvalent de production, aide de cuisine, agent de cuisine, employé polyvalent de restauration, chef de secteur, chef de partie, adjoint de production, second de cuisine, cuisiniers, ...).

Chaque établissement doit avoir au moins une personne dans son personnel ayant suivie la formation, sauf cas de dispense spécifique.

- Restauration **traditionnelle** et commerciale (restaurants, snacks, pizzerias, point de vente...)
- Restauration **collective** (établissement de santé, séniors, social, cantines scolaires, cuisines centrales...)
- **Producteurs** (éleveurs, pêcheurs...)
- Artisans des métiers de la bouche et industries **agroalimentaires** (boucher, traiteur, boulanger, atelier de découpe, abattoir...)
- **Distribution** (GMS, libre-service, transport ...)

Durée

- 14 heures (2 jours)

- Possibilité de faire la formation sur plusieurs jours en fonction des besoins de la société (formation sur mesure)

Lieu de la formation :

Formation Inter ou Intra

Taille du groupe

4 à 12 personnes _ 10 personnes (possibilité sur mesure)

Formateur

Omar ABDALLAH : professionnel (QHSSE) et dans le domaine du management et du leadership depuis plus de 10 ans.

Prix

Toute demande de devis doit être faite par mail sur formations@foconex.fr ou via notre site internet www.foconex.fr. Dans les 24h vous avez le devis. Sinon vous pouvez visualiser notre catalogue de formation qui est en ligne.

Inscription & Modalités d'accès

Toute demande d'inscription doit être confirmée par écrit par la société cliente, soit en utilisant notre formulaire, soit par un bon de commande qui lui est propre. Une convention mentionnant l'adresse et les horaires de formation est adressée par courrier ou par courriel au responsable de l'inscription dans les deux semaines qui précèdent le début du stage. Dès réception de votre inscription, nous vous adressons un mail personnalisé confirmant votre inscription (titre du stage, date et lieu). Les formations sont effectuées par un formateur agréé de son domaine.



Accessibilité aux personnes en situation de handicap : **nous consulter**. Nous nous tenons à disposition des personnes en situation de handicap pour étudier les possibilités de mise en œuvre de la formation au regard de leur(s) restriction(s) et, le cas échéant, les orienter vers les structures adéquates.



Une question ?
0639 69 90 70

Contrôle des connaissances

Pour assurer un suivi individuel, nous avons mis en place 3 types d'évaluation :

1. des évaluations des acquis en fin de formation. Elles peuvent être faites de différente manière selon le contenu de la formation suivie (Quiz, exercice pratique, jeu de rôles, mise en situation, etc...). Un questionnaire est donné aux stagiaires pour contrôler leurs connaissances à la suite de la formation. Une mesure de la qualité globale de la formation, de l'atteinte des objectifs et de l'impact sur la pratique professionnelle par le stagiaire : enquête de satisfaction à chaud puis à froid.
2. une évaluation de la satisfaction de chaque stagiaire est réalisée à l'issue de chaque session.
3. une appréciation de l'acquisition des compétences et de l'atteinte des objectifs par l'organisme de formation : Évaluation continue par le formateur (coaching, consulting)

Une attestation de formation comportant toutes les parties réglementaires sera donnée au stagiaire à la fin de la formation.

Méthodes pédagogiques & documents remis aux stagiaires

La partie théorique est développée en salle en utilisant les moyens adaptés à la diffusion des diaporamas pédagogiques mais également à la projection de support vidéo afin de présenter des situations de travail auxquelles les candidats seront exposés

Tour de table de positionnement préalable afin de permettre au formateur de vérifier l'adéquation du parcours de chaque stagiaire et d'adapter son déroulé pédagogique. Méthode participative mettant à profit l'expérience des stagiaires et la mise en situation concrète à la fin de chaque module pour évaluer les comportements et réactions des stagiaires. L'objectif est que chaque stagiaire exécute tous les exercices.

Suivi d'exercices pratiques en respectant une progression pédagogique adaptée au niveau de chacun, mise en situation réelle des conditions de travail avec utilisation des équipements spécifiques (powerpoint, téléphone, ...) :

- La pédagogie sera centrée sur la mise en pratique, éclairée par des apports théoriques.
- Les pratiques seront basées sur des jeux de rôles et des exercices de simulation.
- L'utilisation de moyens vidéo sera privilégiée.
- Les études de cas seront préparées en dehors des séances de cours proprement dites.
- Réalisation d'une boîte à outils personnalisée.
- 1 salle de formation équipée vidéoprojecteur, connexion internet, paperboard, divers matériel pour mise en situation, support papier, vidéo pédagogique

NOUS AVONS UNE POLITIQUE DEONTOLOGIQUE STRICTE QUAND AU RESPECT DE LA VIE PRIVEE DE NOS STAGIAIRES. AUCUNE DIVULGATION DES DONNEES PERSONNELLES NE SERA QUESTION LORS DE CETTE FORMATION SANS L'ACCORD DU STAGIAIRE.

Indicateurs de performance :

La formation a-t-elle répondu à vos attentes ?	Conseilleriez-vous cette formation à une autre personne ?	Qualité de l'organisation :	Qualité du contenu :	Qualité de la pédagogie :
<i>*Oui : 95%</i> <i>*Non : 0%</i> <i>*Sans Réponse : 5%</i>	<i>*Oui : 93%</i> <i>*Non : 3%</i> <i>*Sans Réponse : 4%</i>	<i>*Très satisfait à 72%</i> <i>*Satisfait à 24%</i> <i>*Peu satisfait à 1%</i> <i>*Pas satisfait à 2%</i> <i>*Sans Réponse : 1%</i>	<i>*Très satisfait à 72%</i> <i>*Satisfait à 24%</i> <i>*Peu satisfait à 2%</i> <i>*Pas satisfait à 1%</i> <i>*Sans Réponse : 1%</i>	<i>*Très satisfait à 76%</i> <i>*Satisfait à 23%</i> <i>*Peu satisfait à 1%</i> <i>*Pas satisfait à 0%</i> <i>*Sans Réponse : 0%</i>
Nombre de stagiaire annuel : 162 en 2020				

Programme

1. Identifier les grands principes de la réglementation

- Exigences réglementaires et responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

- Aliments et risques associés
- Nature des aliments,
- Risques associés, conséquences et causes,
- Moyens fondamentaux de maîtrise de la Qualité.
- Dangers alimentaires (microbiologiques, chimiques, corps étrangers, allergènes) :
 - Les dangers microbiens :
 - Monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures),
 - Conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes.
 - Les dangers microbiologiques :
 - Nature des micro-organismes, origines,
 - Conditions de vie et de développement,
 - Maîtrise des dangers microbiologiques.
 - Les autres dangers potentiels :
 - Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...),
 - Dangers physiques (corps étrangers...),
 - Dangers biologiques (allergènes...).
 - Communication négative, médiatisation et perte clientèle

3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
- Durée de vie des produits
- Procédures de congélation/décongélation
- Organisation, rangement, gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP
- Établissement d'un diagramme de fabrication
- Identification des dangers
- Détermination des points critiques et des mesures préventives
- Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
- Établissement d'actions correctives
- Établissement de la documentation (procédures, instructions de travail, fiches d'enregistrement ...)
- Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain
- Mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

4. Pratique

- Exercice pratique poste formation pour chaque client sur le site (inclue dans la prestation)

5. Brainstorming

- Retour sur expérience : Échanges sur les situations individuelles.
- Conclusion de toute la formation.