

MODALITES DE LA FORMATION

Intitulé du stage	« Formation Hygiène et Sécurité alimentaire »
Public visé et prérequis	○ Personnel de production ou administratif (cadres et employés). ○ Positionnement / compétences attendues : connaissance des règles d'hygiène et de sécurité applicable dans l'entreprise.
Objectifs de la formation	<u>Formation Hygiène et sécurité alimentaire):</u> 1. Acquérir de nouvelles compétences sur les règles d'hygiène et de sécurité applicables dans l'entreprise, 2. Connaître et savoir mettre en œuvre la méthode HACCP, 3. Organiser le Plan de Maîtrise Sanitaire pour une nouvelle activité (bûche de chapon). A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de : - Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire. - Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise. - Connaître les réglementations en application et les mettre en pratique. - Comprendre le système qualité en place au sein de sa structure. - Découvrir la méthode HACCP et mettre en place le raisonnement de cette méthode. - Établir un Plan de Maîtrise Sanitaire
Durée et calendrier prévisionnel	○ 1-8 stagiaires :. ○ 5 jours à raison de 35 heures par stagiaire ○ Date prévue à la signature de la convention : A définir entre septembre 2023 et Août 2024

Déroulement	Une approche ludique, simple, concrète et rapide, permettant au stagiaire d'être immédiatement opérationnel.
Moyens pédagogiques prévus	Cette formation se déroulera en présentant, en alternance, des exposés thématiques et des exemples concrets. Le support POWERPOINT de la formation sera remis aux stagiaires en format papier au début de la formation. Plusieurs mises en situation des participants seront réalisées dans l'Entreprise autour du produit « bûche de chapons » Matériel mis en œuvre (voir feuille de préparation de la salle). Le formateur fournira le matériel suivant : PC et vidéoprojecteur pour affichage du Powerpoint de présentation Prise multiple
Moyens d'encadrement Formateur prévu	Consultant formateur expert du Lean et excellence opérationnelle. Voir CV joint du formateur en fichier WORD joint à la convention.
Moyens permettant d'apprécier les résultats de l'action	Exercices et mises en situations.
Évaluation de la formation	Grille d'évaluation de la formation à chaud. Le document d'évaluation sera distribué par le formateur en fin de session. Un retour à froid sera à retourner à ACCFOROM 3 à 6 mois après la formation.
Sanction de la formation	Une attestation de la réalisation de la formation sera remise en fin de formation.
Moyens permettant de suivre l'exécution de la formation	Une feuille de présence sera signée par chaque stagiaire précisant la présence des participants par Demi-journée de formation.

Présentation J1

I-Introduction, Les risques pour le consommateur :

1-Statistiques

1.

II Certification Iso 22000 et HACCP :

2-Certification ISO 22000

3-HACCP

III-Définition des notions en matière d'Hygiène

4- Définitions

5- Qu'est ce qu'un danger

6- Les principaux dangers

7- Qu'est ce qu'un risque

8- Qu'est ce qui cause ces risques

9- Les risques alimentaires

IV-Les Notions de base en microbiologie

10- Les conditions de vie des bactéries

11- Les microorganismes

12- Les modes de contamination

13- Les sources de contamination

14- Les conditions de vie des bactéries

15- Les moyens pour lutter contre la multiplication

V-Les Principes de l'Hygiène

16- Les bonnes pratiques de l'hygiène

17- La sécurité des aliments

V-Les bonnes pratiques d'Hygiène par les 5M

18- Milieu

19- Main d'œuvre

20- Matières premières

21- Méthodes

22- Matériel

III Mise en situation de la méthode HACCP sur le produit bûche de chapons et réaliser le plan de maîtrise sanitaire (PMS) :

1-Analyse des dangers pour le produit concerné, par une analyse de processus et les 5M

2-Détermination des points critiques pour la maîtrise **(J2 et J3)**

3-Détermination des actions correctives à mettre en œuvre sur le processus **(J4 et J5)**