

<b>Type de formation</b>	<b>ADAPTATION &amp; DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL CONTINU DES COMPETENCES</b>
<b>Intitulé de la formation</b>	<b>HACCP et sécurité alimentaire en restauration collective</b>
<b>Objectif général</b>	Assurer la sécurité alimentaire en restauration collective
<b>Public concerné</b>	Cuisiniers et tous agents de la fonction restauration
<b>Prérequis</b>	Aucun. Absence de prérequis.
<b>Objectifs Spécifiques</b>	Être capable de: Appréhender et appliquer les aspects d'hygiène qui guident un fonctionnement quotidien conforme à la sécurité alimentaire; Faire évoluer et compléter les documents HACCP en place dans son secteur d'activité.
<b>Éléments détaillés de programme</b>	<b>Les 12 étapes de la démarche HACCP</b> Constitution de l'équipe HACCP Description du produit Identification de l'utilisation attendue Description du processus de fabrication Audit du processus de fabrication Analyse des dangers Identification des mesures préventives Identification des points critiques pour leur maîtrise Établissement du système de surveillance Les actions correctives La vérification du fonctionnement du système Le système documentaire Prise en compte des événements et des défaillances <b>Les procédures HACCP en place:</b> CCP et actions correctives par secteur ; Les procédures spécifiques au port des tenues de travail ; le change aux vestiaires ; les procédures d'hygiène des mains ; <b>L'organisation en place et la mise en œuvre du HACCP</b> Intégration du HACCP dans les tâches et postes quotidiens
<b>Formule -Animation pédagogique</b>	Pédagogie interactive, Apports théoriques et méthodologiques, Présentation et usage de produits alimentaires spécifiques aux textures modifiées (épaississant) Application active en situation terrain.
<b>Modalités d'évaluation</b>	Attentes et positionnement du public en début de formation. Suivi des acquisitions en cours de session. Bilan individuel et collectif en fin de formation Attestations individuelles des acquis.
<b>Profil Formateur</b>	Personne experte sur le thème avec expérience en cuisine hospitalier, expérimentées en formation continue pour adultes.
<b>Modalités de réalisation</b>	En intra dans vos locaux en conformité aux réglementations de sécurité et d'accueil de public et ou de salariés (*ERP et Handicap),
<b>Inclusion des personnes avec Handicap</b>	Les populations avec handicap doivent être identifiées lors de l'inscription. BETR mobilise les experts et moyens afférant à l'inclusion de ceux-ci.
<b>Supports stagiaires</b>	Guides méthodologiques appropriés sous forme documentaire ou numérique remis à chaque participant. Chaque participant doit détenir de quoi pouvoir accéder à Internet (PC ou GSM)
<b>Nombre de participants par groupe</b>	De 8 à 12 stagiaires
<b>Durée de la formation</b>	Durée et contenus adaptés à la demande exprimée pouvant aller jusque 2 jours maximum par groupe incluse la formation en situation applicative.
<b>Modalités d'accès</b>	3 semaines de prévenance après accord sur le devis et signature de la convention
<b>Coûts</b>	160€ HT / heure groupe + frais de déplacement : Devis spécifique sur demande
<b>Interlocuteurs</b>	Serge GIRAUD Responsable Pédagogique <a href="mailto:sgibetr@free.fr">sgibetr@free.fr</a>
<b>Date de mise à jour</b>	20 janvier 2025