

Exemple

**Programme de formation sur
mesure :
HYGIENE ET MAITRISE DE LA
SECURITE DES ALIMENTS**

Contact : Anne-Laure BOUTILLIER



ADRIANOR est référencée sur DATADOCK. Cette reconnaissance permet le financement de nos actions de formation par les OPCA.
N° Existence : 31620054162

1 SITUATION ET OBJECTIFS DE L'ENTREPRISE

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

- expliquer, justifier les bonnes pratiques présentées et connaître les conséquences d'un non-respect de celles-ci.
- les appliquer au quotidien.
- comprendre l'intérêt des enregistrements qui concernent la traçabilité, le nettoyage ou les CCP
- maîtriser les points sensibles pour la sécurité des denrées alimentaires

2 CONTENU DE LA FORMATION :

2.1 PUBLIC ET PREREQUIS

Public : groupes de 12 opérateurs maxi.

Prérequis : connaissances initiales en production et sécurité alimentaire

2.2 ORIENTATION PEDAGOGIQUE

Nous attirons votre attention sur le fait que près de 50% de la formation sera illustrée par des situations concrètes ou des illustrations.

Tout au long de la formation, les stagiaires seront mis en situation d'acteur. A travers un échange avec le formateur, ils seront sollicités pour réfléchir sur les situations et les informations transmises tout au long de la session.

La formation s'articule sur un apport théorique et méthodologique.

A l'issue de la formation un compte rendu sera réalisé avec le responsable de la formation. Les objectifs opérationnels définis pendant le stage avec les stagiaires lui seront transmis.

2.3 MODALITES D'EVALUATION

Au départ de la formation, un questionnaire permettra d'identifier le niveau initial. Ce même questionnaire sera remis à nouveau à la fin de la formation, il permettra de s'assurer que les participants ont assimilé les informations transmises.

Une fiche d'évaluation sera également remise au stagiaire afin de recueillir ses appréciations.

2.4 CONTROLE DE L'ASSIDUITE

Une feuille d'émargement sera signée par les stagiaires et le formateur pour chaque demi-journée.

2.5 VALIDATION

A l'issue de la formation, une attestation sera remise au stagiaire.

2.6 PROGRAMME

La formation se déroulera sur ½ journée (soit 3h30)

2.6.1 Objectifs et contenu

Thème 1 : hygiène et santé

↳ Sécurité des aliments - Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

- ✓ Contexte réglementaire et commercial
- ✓ Les 4 types de dangers alimentaires (physique, chimique, allergène, microbiologique)
- ✓ Les sources de contamination : les 5M
- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène
 - Respect des interdits (fumer, manger, port de bijoux...) dans les locaux de production.
 - Les règles à respecter (lavage des mains, port de la tenue, fermeture des portes, respect des flux et gestion des déchets, rangement, gestion des nuisibles, respect de la marche en avant...)
- ✓ Le plan de nettoyage et de désinfection :
 - Les types de souillures
 - Différence entre nettoyage et désinfection
 - Principe du TACT
 - Les étapes, techniques et bonnes pratiques de nettoyage
 - Les contrôles de nettoyage

Thème 2 : HACCP et traçabilité

↳ L'HACCP .

- ✓ Présentation de la démarche
 - Respect de la réglementation, Plan de maîtrise sanitaire
 - Définition, principe
- ✓ Rôle du personnel de production dans la démarche.

↳ La traçabilité : définition, mise en œuvre et enregistrements

2.6.2 Questions / réponses

Un temps sera consacré à l'échange avec les participants pour répondre à leurs questions et revenir sur les points qu'ils n'auraient pas bien assimilés.

2.6.3 Validation des notions acquises

Au départ et à la fin de la formation, un questionnaire (QCM) sera remis aux participants. Il sera complété sur place et restitué par la suite. Il permettra de s'assurer que l'essentiel de la formation a été compris.

3 DEROULEMENT :

3.1 ORGANISATION

- Lieu : à définir
- Session : 12 personnes maximum / session
- Horaires : 9h – 12h30 ou 13h30 – 17h,
- Impératifs d'organisation : dates à fixer dans un délai de 3 semaines
- Support : support projeté

3.2 EVALUATION -SUIVI

- Mode d'évaluation : QCM en début et fin de formation

3.3 RESPONSABILITES

La conception et la réalisation de ce programme seront effectuées par Anne-Laure BOUTILLIER, diplômée d'un mastère spécialisé au CESI d'Arras.

Le responsable d'agence sera son interlocuteur. Il s'engage à : informer les stagiaires au préalable et à mettre en place, si l'une des sessions devait se faire en dehors des locaux d'Adrianor, l'organisation nécessaire (local, table, chaises et support de projection) pour le bon déroulement de la prestation.