

# 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 pédagogique.



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

EURL – 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**

Attestation de formation

## ➤ **Suivi de formation**

Feuilles d'émargement