

Voie d'accès

Formation continue
Éligible au CPF
 Oui Non

PUBLIC

- Toute personne souhaitant acquérir les bases en hygiène alimentaire en restauration collective.

OBJECTIFS

- Renforcer la compétence réglementaire des élus du CSE
- Structurer et animer efficacement la CSSCT
- Développer une culture de prévention des risques professionnels
- Analyser et prévenir les accidents et maladies professionnelles
- Devenir un acteur stratégique du dialogue social en SSCT

PRÉ-REQUIS

- Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation.

DURÉE

- 2 jours (14 heures)

TARIFS

- Tarif inter** : 590€ net par personne
- Tarif intra** : Nous consulter
- Salarié et demandeur d'emploi** : nous consulter

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Entrée possible en fonction de la demande
- Effectif minimum de 4 personnes et 10 personnes maximum

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

Cette formation est proposée en présentiel.

Méthodes transmissives et interrogatives :

Alternance de contenus théoriques et méthodologiques, échange d'expériences.

Cas pratiques et/ou mises en situation.

- Remise d'un support pédagogique en fin de formation.

>Contact

FORMATION CONTINUE
fc.ccivf@campus120.cci.fr
05 49 37 44 68

Lieu de formation

Site de Poitiers
CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

PROGRAMME & CONTENU

I- Introduction

- . Présentation des objectifs de la formation
- . Recueil des attentes des participants

II- Le contexte réglementaire

- . La réglementation communautaire et nationale
- . Les obligations en matière de traçabilité et de gestion des non-conformités
- . Les obligations des professionnels
- . Les contrôles officiels

III- Conséquences du non-respect des Bonnes pratiques

- . Les conséquences pour la santé des consommateurs
- . Les conséquences administratives
- . Les conséquences en terme d'image

IV- Dangers et risques

- . Introduire la notion de danger et de risque
- . Les microbes des aliments
- . Les autres dangers biologiques
- . Les allergènes
- . Les dangers chimiques
- . Les dangers physiques
- . Les facteurs de contamination de contamination des aliments

V- Le Plan de maîtrise sanitaire

- . Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- . Les procédures fondées sur les principes du Hazard Analysis Critical Control Point
- . La traçabilité et gestion des non-conformités

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Le stagiaire est soumis à des mises en situation, des exercices pratiques, des analyses de ses pratiques dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de sa progression et du développement de connaissances et de compétences acquises conformément aux objectifs visés.
- Une évaluation des acquis sera réalisée par le formateur. Elle permettra d'attester de l'acquisition des compétences par le stagiaire à l'issue de la formation.
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

AUTRES INFORMATIONS

- Cette formation est animée par un formateur expert ingénieur de l'agro-alimentaire certifié par la DRAAF.
- Tous nos formateurs répondent aux exigences de notre système qualité.
- Personne en situation de handicap : cette formation est accessible pour les personnes en situation de handicap cognitif. Une adaptation est nécessaire.
- Une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la session.



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap :

referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

