

<p>Objectif</p>	<p>A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diagnostiquer l'origine des risques de contamination alimentaire • Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) • Identifier les 7 principes de la méthode HACCP • Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire afin de mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration à l'aide du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) sur son lieu de travail
<p>Programme</p>	<p>1. La législation « Le Pack Hygiène » : 1 heure</p> <p>1.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément 1.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) 1.3. Les contrôles officiels</p> <p>2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : 3 heures</p> <p>2.1. Les types de dangers 2.2. L'origine des dangers 2.3. La TIAC</p> <p>3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS): 3 heures</p> <p>3.1. Les principes de l'HACCP 3.2. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) 3.3. Le GBPH du secteur d'activité spécifié</p>
<p>Public</p>	<p>Toute personne travaillant ou souhaitant travailler au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires (collectivité, restauration commerciale, métiers de bouches, I.A.A...)</p>
<p>Pré-requis</p>	<p>Compréhension de la langue française (lu, parlé, écrit)</p>
<p>Moyens pédagogiques, Techniques et Encadrement</p>	<p>Méthode découverte, brainstorming, ateliers dirigés. Support de formation : documentation synthétique remise aux stagiaires. Formateur: spécialisé dans l'hygiène alimentaire diplômé du titre de formateur professionnel</p>
<p>Evaluation des connaissances, Validation</p>	<p>QCM, Quiz, évaluation orale, Attestation de formation</p>