PROGRAMME DE FORMATION

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène et HACCP en restauration collective à travers la satisfaction du consommateur

Organisme certifié Qualiopi
actions de formation

Version 1 jour en salle de formation : cours théoriques, visite de la cuisine, exercices de terrain et cas pratiques.

Durée	1 jour en salle, soit 7 h de formation	**Format**	INTRA, sur le site de l'établissement
Public	Personnel de restauration, de fabrication, de logistique et de distribution des plats, offices, satellites	**Effectif**	Forfait pour 5 stagiaires ; au-delà, supplément par stagiaire
Prérequis	Maîtriser la langue française orale et écrite (traducteur accompagnant si besoin)	**Horaires**	8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30, adaptables au service
Formateur	Laurent Denot, formateur certifié CCE, 30 années d'expérience de terrain en restauration collective, spécialiste de la sécurité alimentaire.		

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Analyser les principaux risques alimentaires
- Acquérir les bonnes pratiques d'hygiène essentielles à la mise en place de la méthode HACCP
- Être en mesure de remplir les différentes fiches de procédure liées aux méthodes de travail
- Comprendre et justifier le rôle du Plan de Maîtrise Sanitaire

DÉROULÉ

Séquence	Contenu	Méthodes et supports	Objectif visé
Journée de formation			
Accueil	Accueil, présentation de la formation et des objectifs, recueil des attentes.	Tour de table, questionnaire de positionnement	Situer chaque stagiaire
Matin	La réglementation en vigueur : Paquet hygiène européen et arrêté du 21/12/2009, obligations de la loi EGalim, facteurs de dangers et de risques alimentaires, responsabilité de l'exploitant et Alim'Confiance, le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).	Apports illustrés, vidéos, quiz numérique	Situer les obligations réglementaires de l'établissement
	Visite commentée de la cuisine, de la réception à la distribution et à la plonge : chaque stagiaire relève, sur une grille d'observation, les points forts et les écarts (photos à l'appui).	Exercice de terrain, grille d'observation ACR	Repérer les dangers en situation réelle de travail
	Débriefing de la visite : classement des constats selon les 5M et lien avec la satisfaction du consommateur (qualité sanitaire, organoleptique et service).	Photolangage, travail en sous-groupes	Relier maîtrise sanitaire et qualité perçue par le convive
Après-midi	Les dangers alimentaires : éléments déclencheurs d'une TIAC, risques microbiologiques, chimiques, physiques et allergiques, microbes utiles et nuisibles, conditions de vie des microbes, règle des 2T.	Films, photos, exercice sur feuille	Analyser les principaux risques alimentaires
	Analyse des dangers selon la méthode HACCP, à partir des photos de la visite : hygiène corporelle, tenue, lavage des mains et port des gants ; manipulations, plats témoins, conservation des œufs ; produits d'entretien et méthodes de nettoyage ; réception des marchandises et contrôle des températures.	Cas pratiques, démonstration du lavage des mains, débat mouvant, anecdotes du formateur	Appliquer la méthode HACCP au poste de travail

Séquence	Contenu	Méthodes et supports	Objectif visé
	Exercice sur les fiches d'enregistrement de l'établissement : réception, relevés de températures, plan de nettoyage, fiche de non-conformité et action corrective sur un cas d'écart observé.	Exercice pratique sur documents réels, correction collective	Remplir les fiches de procédure et justifier le rôle du PMS
Clôture	Évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction, remise des attestations.	Quiz d'évaluation, questionnaire à chaud	Mesurer les acquis

MODALITÉS

- **Méthodes :** pédagogie active ancrée dans la pratique : observation en situation de travail, apports réglementaires et techniques, études de cas issues de l'établissement, mises en situation.
- **Évaluation :** questionnaire de positionnement avant la formation, quiz d'évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction à chaud ; attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire ; synthèse transmise à l'établissement.
- **Supports :** livret pédagogique remis aux stagiaires, outils et documents de l'établissement.
- **Délai d'accès :** réponse sous 2 jours ouvrés ; formation programmée 2 à 8 semaines après la signature de la convention, selon les disponibilités communes.
- **Accessibilité :** formation adaptable aux personnes en situation de handicap ; référent handicap Laurent Denot, 06 62 86 84 31, contact@acr.bzh.

Tarif. À partir de 875 € net de taxe par jour pour un groupe de 5 stagiaires ; 50 € par stagiaire supplémentaire et par jour. Prestation exonérée de TVA (article 261-4-4° a du CGI). Le prix comprend la préparation, l'animation, les supports, les évaluations et les attestations. Les frais de déplacement éventuels sont précisés sur le devis.
Inscription. Demande de convention sur www.acr.bzh ou par e-mail à contact@acr.bzh. Ce programme est adapté à chaque établissement après un échange préalable.