

HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES (Mod. N° 2)

1. Public cible et prérequis

Public: Toute personne amenée à élaborer ou participer à la mise en place de la méthode HACCP

Prérequis : Aucun

2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre les exigences légales et réglementaires en matière d'hygiène et de bonnes pratiques dans le milieu alimentaire
- Connaître les principales règles d'hygiène à respecter dans le milieu alimentaire
- Être capable de mettre en place et de maintenir des bonnes pratiques d'hygiène dans une entreprise

3. Contenu pédagogique (1 jour)

- Accueil et présentation
- Evaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. Positionnement et attentes des stagiaires
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 - L'hygiène des denrées alimentaires – réglementation communautaire en vigueur (paquet hygiène)
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - Les contrôles officiels
 - Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)
 - Les Bonnes Pratiques d'hygiènes (B.P.H)
 - Les principes de l'HACCP
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement)
 - Le GBPH du secteur d'activité

4. Modalités techniques et pédagogiques

4.1 Les modalités pédagogiques

- Exposé théorique
- Echanges d'expériences
- Cas pratiques et corrigés

4.2 Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

4.3 Le matériel utilisé

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

4.4 Les documents remis aux participants

- Copie du support pédagogique

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes.

La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (cas pratiques, jeux de rôle)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis à chaque stagiaire en fin de formation.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 1 jour (07 heures)

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : En intra ou en Inter-entreprises

Lieu de la formation : Au sein de vos locaux

Nombre de participants minimum et maximum : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.