

HACCP

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

En collectivité, les risques en matière d'alimentation nécessitent une rigueur constante dans chaque étape de l'élaboration à la distribution des repas.

Notre formation apporte toutes les bases pour comprendre les principes et l'importance de la démarche HACCP en restauration collective et rappelle les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité à appliquer au quotidien dans son établissement.

Objectifs pédagogiques :

- * Rappeler les bonnes pratiques d'Hygiène à appliquer en restauration collective des établissements de santé (réception des produits, règles de stockage respect des températures, hygiène des manipulations, du personnel, des locaux, contrôles,...).
- * Rappeler et savoir maîtriser les risques spécifiques liés à une hygiène insuffisante en restauration collective
- * Savoir maintenir la mise en place de la méthode H.A.C.C.P. dans son établissement.

Public :

Personnel de service de restauration

Prérequis : Aucun

Tarif : Cf au devis

Durée :

2 jours (14 heures)

Contrôle du suivi : Les stagiaires émargent une Feuille de présence par demi-journée de formation, pour justifier de leur participation. Le formateur signe également ces feuilles de présence ; à la fin de la session, il élabore un compte-rendu de formation.

Notre formateur :

Consultant J+ FORMATION

Délais d'accès : variable entre 10 et 21 jours pour la mise en place d'une session

Moyens pédagogiques actifs et participatifs :

Alternance d'apports théoriques : vidéo projection, PowerPoint, textes règlementaires...apports méthodologiques

Et d'exercices pratiques : analyse de la pratique professionnelle, travaux de groupes, quiz, tests, mises en situation sur site/« audit »-terrain avec observation, correction, analyse de la pratique professionnelle (participation active de l'ensemble des acteurs)...

Evaluations

- Durant la session une évaluation des acquis est réalisée par le formateur.
- En fin de session, une évaluation à chaud est réalisée par les stagiaires (fiche à compléter) : elle concerne principalement le déroulement et le contenu de l'action de formation, ainsi que le degré de satisfaction à l'issue de cette action.
- Après retour des participants sur leur poste de travail et après mise en pratique des acquis, une évaluation à froid sera réalisée par le client commanditaire du projet.

Modalité de validation des compétences

- Délivrance d'un Certificat de réalisation de la formation et d'une « Fiche de validation de compétences ».

Support : Un support de cours dématérialisé est remis à chaque stagiaire en fin de session.

Accessibilités : La formation est accessible aux personnes en situation de handicap ou ayant des besoins spécifiques. La mise en place d'un accompagnement est proposée afin que la formation se déroule dans les meilleures conditions : notre REFERENTE HANDICAP Joëlle Gruelles est chargée d'organiser leur accueil, et reste à leur disposition au 07 78 39 84 28 ou jplusformation@hotmail.com.