

PRÉPARATION A UN CONTRÔLE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



LA FORMATION

La connaissance des principes d'hygiène alimentaire est un élément essentiel pour garantir la sécurité des aliments. Une formation préalable à un contrôle d'hygiène alimentaire est un outil précieux pour aider à vérifier et à améliorer les bonnes pratiques d'hygiène de votre entreprise.



LES OBJECTIFS

- Identifier les points forts et les points faibles de votre système d'hygiène alimentaire
- Identifier les risques pour la sécurité et pour la qualité de vos aliments
- Evaluer le niveau de conformité aux exigences légales et aux bonnes pratiques d'hygiène
- Evaluer le niveau de formation et de sensibilisation des employés
- Evaluer le niveau de mise en œuvre des procédures, des contrôles et du système documentaire
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation



MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Outils :

- Sur le site du client
- Matériels quotidiennement utilisés
- Support de cours

Méthode :

- Visite de l'établissement avec les stagiaires.
Échanges et exercices pratiques.

Évaluation :

Cette formation n'est pas soumise à une évaluation. Le formateur interrogera les participants, au long de la formation sur la bonne compréhension.

LA DURÉE

La formation à une durée adaptable, selon le besoin de l'entité.

PRÉ-REQUIS

- Pour participer à la formation, le stagiaire devra impérativement comprendre le français à l'oral et à l'écrit.
- Toute personne manipulant, transformant, stockant, vendant des denrées alimentaires.

Le nombre de participants est limité à 4 minimum et 12 maximum.

LE LIEU

La formation se déroulera en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Établissement Public Territorial
de la Collectivité de Saint-Barthélemy
59 rue Samuel Fahlberg, Gustavia,
97133 Saint-Barthélemy
Tél. : 05 90 27 12 55
Port : 06 90 68 51 04
gregory.guerot@cemstbarth.com



PROGRAMME



CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTI-PROFESSIONNELLE
— Saint-Barthélemy —

La formation de vos projets commence ici....

Module 1 - Les notions d'agrément et d'enregistrement et les contrôles

- Les différents CERFA
- La notion d'agrément ou de dérogation d'agrément
- La notion d'agrément sanitaire
- Le contenu du dossier d'agrément et du Plan de Maîtrise Sanitaire
- La maîtrise sanitaire des enregistrements et du système documentaire
- Contrôles : Qui peut vous contrôler ? Pourquoi êtes-vous contrôlé ? - Le contrôle (pendant et après la visite)

Module 2 - Les bonnes pratiques d'hygiène des locaux et des équipements

- Hygiène des locaux et des équipements
- Etat des locaux
- Etat des équipements
- Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements

Module 3 - Les matières premières

- Les produits alimentaires et leur microbiologie, les utiles, les pathogènes, d'altération
- Le stockage, la réception et le contrôle des denrées
- La traçabilité des produits
- La rotation des stocks
- L'étiquetage des produits
- Maîtrise des températures des produits et du stockage
- La maîtrise de la conservation et de la durée de vie des produits

Module 4 - La main d'œuvre

- La formation professionnelle
- L'hygiène personnelle
- Les vêtements de travail

Module 5 - La méthode

- Les procédures réglementaires
- Les procédures d'hygiène
- Les procédures de contrôle
- Les procédures de nettoyage et désinfection
- Le contenu du dossier d'agrément ou de Plan de Maîtrise Sanitaire
- La maîtrise sanitaire des enregistrements



PUBLIC CONCERNÉ

Collaborateurs d'entreprises de restauration hôtelière, traditionnelle ou collective, gérants, managers, chefs de cuisine, cuisiniers, traiteurs, chocolatiers, confiseurs et/ou toute autre personne participant à la production et à la distribution de préparations culinaires.

PROFIL FORMATEUR

Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie. Ils sont spécialisés dans la réglementation des CHR.



FINALITÉ

- Certificat de réalisation de formation
- Délivrance d'une attestation de fin de formation

Cette formation fait l'objet d'une mesure de satisfaction globale des stagiaires rentrant dans le cadre de la certification Qualiopi de l'établissement.



LE COÛT & LA DATE

La tarification et la date sont disponibles sur notre site Internet. N'oubliez pas qu'il existe différents systèmes de financement de vos actions de formation. Le Centre de Formation vous accompagne dans vos démarches

Formation adaptable aux personnes en situation de handicap. Veuillez contacter la référente handicap Virginie Allamelle au 0590 27 12 55 ou sur virginie.allamelle@cemstbarth.com



POUR VOUS INSCRIRE, NOUS VOUS INVITONS À COMPLÉTER LE BULLETIN D'INSCRIPTION SUR LE SITE INTERNET DE LA CEM : WWW.CEMSTBARTH.COM