

MODULE 800 FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (E LEARNING)

Domaine : Restauration
Thématique : Hygiène alimentaire en restauration (DRAAF)
Formacode : 21547
Durée en heures et en jour : 14 heures au total Durée formation estimée en FOAD : 9 heures Durée estimée des travaux pratiques demandés à l'apprenant : 5 heures
Modalité de la formation : E Learning (distantielle)
Type de formation : En intra ou en inter-entreprises
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.
Public cible : Toute public
Nombre de personnes min et max : 1 personne – Formation individuelle
Prérequis : Aucun Prérequis techniques : L'apprenant doit disposer d'un ordinateur ou tablette avec connexion internet.
Lieux : France et DOM TOM
Tarif : Selon modalités - Nous contacter
Modalités et délais d'accès : Inscription sous 72h – Délai d'accès à définir au cas par cas.
Accessibilité : Formation adaptée aux personnes à mobilité réduite car la formation se déroule à distance : - sur ordinateur, smartphone ou tablette pour l'espace de travail autonome en ligne "Teach Up"
Objectifs : A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de : <ol style="list-style-type: none">1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen), connaître le contenu du P.M.S, connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale : repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques, raisonner les TIAC et les risques d'altération microbienne, connaître les risques de saisie, procès-verbaux et de fermeture, connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser les GBPH du secteur d'activité, organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires

MODULE 800 FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (E LEARNING)

Programme :

Accueil

- Accueil et présentation.
- Évaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires.
- Positionnement et attentes des stagiaires

Mise en œuvre

1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque

1.1 Les dangers microbiens

1.1.1 Microbiologie des aliments

1.1.2 Les dangers microbiologiques dans les aliments (principaux pathogènes, TIAC, les associations pathogènes aliments)

1.1.3 Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

1.2 Les autres dangers potentiels : physiques, chimiques, allergènes

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

2.1 Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément

2.2 L'hygiène des denrées alimentaires – réglementation communautaire en vigueur (paquet hygiène)

2.3 L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

2.4 Les contrôles officiels

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S)

3.1 Les Bonnes Pratiques d'hygiène (B.P.H)

3.2 Les principes de l'HACCP

3.3 Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement)

3.4 Le GBPH du secteur d'activité

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. **Modalités techniques** : Formation à distance : des codes d'accès à distance aux modules de formation sont remis au stagiaire afin d'accéder à la plateforme en ligne 24h/24h et 7J/7J. Cet accès nous permet la traçabilité de chaque action, pour chaque stagiaire, de justifier les relevés de temps de connexion, l'avancement, le taux de complétion et la notation aux questions d'ancrage de connaissances. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants en fin de formation.
2. **Modalités pédagogiques** : Pédagogie interactive qui alterne apports théoriques, exercices, cas pratiques, jeux de rôles et mises en situations permettant de mettre en pratique et de mesurer les acquis

MODULE 800 FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (E LEARNING)

3. **Modalités d'encadrement** : Le formateur référent accompagne l'apprenant à distance durant son parcours (mail, téléphone, visio-conférence), évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé, de s'assurer que toutes les attentes ont été comblées, que toutes les réponses ont été données.

Organisation de l'enseignement à distance :

Les sessions de formation à distance se déroulent sur une plate-forme LMS spécifiquement adaptée aux contraintes de la formation continue. Elle privilégie l'accompagnement et l'assistance pédagogique et technique.

Les sessions impliqueront de la part du stagiaire la participation à des réunions en classe virtuelle :

- Réunion en direct avec micro et webcam pour favoriser le tutorat à distance
- La réalisation de travaux, notamment de recettes à partir des ressources numériques, d'audio de cours, de fiches techniques, ...

Un protocole individuel de formation est remis à l'apprenant avant le démarrage de formation.

Il convient de disposer d'une bonne connexion internet et de prévoir un temps d'appropriation des outils dédiés à l'enseignement à distance.

Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs de la formation :

Une évaluation par questionnaire à choix multiples en début de formation permet de déterminer le niveau de connaissance des stagiaires, leur expérience. Tout au long de la formation, le formateur s'assure de la compréhension des participants et de satisfaire aux attentes recueillies au démarrage de la session.

Des exercices intermédiaires permettent de valider l'avancée du parcours suivi par l'apprenant.

Le questionnaire utilisé en entrée de formation permet également de valider les acquis en fin de formation.

Moyens permettant le suivi, l'évaluation des résultats et l'appréciation des participants :

Relevé de connexions.

Relevé de l'assistance technique et pédagogique par mail et téléphone.

Exercices réalisés par l'apprenant.

Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Évaluation de fin de formation remplie par le participant.