

Formation Spécifique à l'HYGIÈNE ALIMENTAIRE / H.A.C.C.P.

certification d'État - décret n°2011-731 du 24/06/2011 et arrêté du 05/10/2011

formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire ; adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ; indispensable et à justifier dans les cas de manipulation de denrées alimentaires en restauration ou cuisine collective y compris les ACM ou les buffets/buvettes... la FSHA est nécessaire dès lors que la manipulation est effectuée dans le cadre d'une échange nourriture contre défraiement direct ou indirect.

OBJECTIFS

- 1 - **Comprendre** et **maîtriser** les **règles d'hygiène** alimentaire (HACCP et bon sens).
- 2 - **Appliquer** ces **règles** à son environnement et bâtir un PMS adapté.
- 3 - **Détecter** et **Analyser** les risques.
- 4 - **Prévenir** tout **risque** de contamination et de développement.
- 5 - **Mettre en place** les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires.
- 6 - **Réagir** en fonction d'un problème
- 7 - Savoir **adapter sa démarche** au secteur et à l'environnement donné : traditionnel, cafétéria, libre service, restauration rapide, cantine, accueil de mineurs, évènementiel.

FIL PÉDAGOGIQUE

- Présentations (UDOVEP, intervenants, participants, cadre, utilité)
- Jeu de rôle sur la microbiologie & Tableau synthèse
- Les Sources de contaminations ; exercice "marche en avant"
- Les Modes de Restauration
- Les Préparations Culinaires Élaborées en Avance...
- La Gestion des restes
- Intervenante(e) éventuelle ou **témoignages** vécus
- La Traçabilité et les plats témoins
- Conduites **À Tenir** en cas de suspicion de Toxi-Infection Alimentaire Collective
- Construction en équipe d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire**
- Bilan de formation

MOYENS & ÉVALUATION

encadrement :

- Michel Thibaudin, andragogue, formateur BAFA/D - HACCP - CFGA
- Michèle Lagrange, praticienne scolding, formatrice BAFA/D - HACCP agréés par la DRAAF, la DREETS et la DRAJES Bourgogne-Franche-Comté

dossier de contenus :

- fourniture d'un dossier de contenus de formation adapté au profil
- compléments pratiques, fiches pré-établies pour situation réelle

mode de validation et attestation :

- **Questionnaire** en fin de formation déterminant les points à re-travailler
- **Attestation** valant **certification** d'État accompagnée des fiches de présence et d'évaluation

Public :

- 16 ans et plus
- Professionnels
- Volontaires / Bénévoles

Pré-requis :

- maîtrise du français
- prêt à prendre une responsabilité

Durée :

- 14 heures effectives
- sur 2 journées
- Δ **assiduité obligatoire**

Dates 2024 et horaires :

- 20 & 27 mars
- 02 & 03 juillet
- ou à vos dates ... !
- de 09h30 à 17h30

Participation Financière (en €) :

- **240** (bénévole), 270 (professionnel)
- 180 (bénévoles adhérents)
- *remise supplémentaire aux stagiaires de l'année en cours*

Accueil :

- selon le lieu : possibilité d'hébergement / restauration

Lieu :

- Pierre de Bresse
- ou ailleurs en Saône-et-Loire