



## FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

### Public concerné

- Chef d'entreprise (artisans, commerçants...), conjoint, salarié, ...

### Prérequis

- Exercer une activité avec manipulation de denrées alimentaires

### Nombre de participants

- 6 à 8 stagiaires
- À déterminer si formation intra-entreprise

### Durée - Horaires

- 2 jours
- De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
- Durée adaptée si formation intra-entreprise

### Tarifs

- **Tarif (journalier) artisan / conjoint avec statut :**  
210 euros, prise en charge de la formation FAFCEA selon critères d'éligibilité.

- **Tarif (journalier) autres publics :**  
210 euros, prise en charge possible de la formation selon statut. Contactez votre conseiller.

Ce tarif est applicable aux formations suivies en présentiel ou distanciel.

- **Tarifs préférentiels**, pour certaines de nos formations, si financement par le compte personnel de formation :  
<https://www.compteformation.gouv.fr>

- **Tarif intra entreprise :**  
Sur demande

### Dates et lieu de formation

Pour 2022

- Les 07 et 14 novembre ou 05 et 12/12/2022
- Date à définir si formation réalisée en intra-entreprise  
Formation proposée à **Chartres**

### Objectif général

- S'approprier les règles de bonnes pratiques et améliorer leur mise en application

### Objectifs pédagogiques

- Identifier les principaux points à prendre en compte pour la mise en œuvre et le respect des règles d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires
- Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation
- Développer un comportement responsable et préventif concernant l'hygiène des aliments

### Programme

- **Les fondamentaux de la réglementation :**  
Définition du paquet hygiène  
L'obligation de résultat
- **Identifier les dangers pour éviter les risques :**  
La notion de risque et de danger  
Les différents types de danger  
Les 5 conditions favorables aux développements microbiens  
Les moyens de maîtrise du danger d'origine microbiologique  
La méthode HACCP ; Les guides de bonnes pratiques d'hygiène
- **Les bonnes pratiques d'hygiène :**  
Définition et principe
- **Hygiène du personnel :**  
Le personnel et ses sources de contamination  
Impact sanitaire de la santé du personnel  
Les points à maîtriser
- **Les locaux, les équipements et leur entretien :**  
La marche en avant  
Les matériaux et les équipements  
Le plan de nettoyage, les produits d'entretien et le matériel de nettoyage  
Le plan de lutte anti-nuisible
- **Les matières premières et leur traçabilité :**  
L'étape de réception : un barrage contre les matières contaminantes  
Les risques de contamination liés au stockage  
Les règles du stockage  
DLC ou DLUO  
Durée de vie des produits  
Gestion des produits entamés  
Étiquetage et obligation  
La procédure de retrait/rappel des produits
- **Maîtriser les opérations de préparations :**  
Préparations intermédiaires  
Préparations froides  
Préparations chaudes



## Renseignement et inscription

Votre contact formation :  
Murielle BABOUIN  
02 36 25 31 05

[Formation-continue.28@cma-cvl.fr](mailto:Formation-continue.28@cma-cvl.fr)

## HANDICAP

Référent handicap du centre de  
formation

Murielle BABOUIN  
02 36 25 31 05

[Formation-continue.28@cma-cvl.fr](mailto:Formation-continue.28@cma-cvl.fr)

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

## ORGANISME DE FORMATION

Chambre de Métiers et de  
l'Artisanat  
Centre – Val de Loire

N° de SIRET  
130 027 980 00015

N° de déclaration d'activité :  
enregistré sous le numéro  
24450381045

Cet enregistrement ne vaut pas  
agrément de l'Etat.

## SITE DE FORMATION DE L'EURE ET LOIR :

Rue Charles Isidore Douin  
CS 30819  
28008 CHARTRES CEDEX

N° de SIRET  
130 027 980 00049

## Formateur

○ Stéphane GRAFFIN – consultant et formateur en hygiène et préventions des risques alimentaires depuis 2014.

## Méthodes et moyens pédagogiques

○ Pédagogie active et ludique : formation pratique qui alterne des études de cas réels, des simulations et des entraînements aux méthodes de motivation - certains exercices peuvent être filmés - identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail - un apport méthodologique est apporté afin que le participant dispose de référentiels directement applicables

## Documents remis

○ Un support de cours sur les outils et les méthodes est remis à chaque participant.

## Indicateur de performance

○ La satisfaction est recueillie via nos enquêtes sous notre outil HSW-Formaeva. Elles sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à 2 mois).

## Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

○ En amont de la formation, **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orientation vers l'action de formation adaptée à son besoin.

○ A l'occasion des échanges, **un questionnaire** est complété et permet au conseiller d'identifier le parcours passé et les attentes du stagiaire afin de personnaliser et individualiser la formation. Une synthèse est ensuite remise au formateur, avant l'entrée en stage.

○ A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est remis au candidat.

Toute information demandée à un stagiaire a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

## Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

○ Lors de la dernière séance de la formation il sera demandé à chaque stagiaire de compléter une **enquête de satisfaction** sur le déroulement de la formation. Avec l'appui externe de la société **Horizontal Software un questionnaire à « chaud »** est envoyé dans les 10 jours **puis un questionnaire à « froid »** dans les 2 mois après la formation.

## Évaluation des acquis de la formation

○ A la fin de la formation il est remis **une attestation** pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de « être capable de ». Elle **mesure les capacités développées en formation**, qui pourront être mises en œuvre dans une situation sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise. Cette évaluation est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.

## Suivi Post Formation

○ **Un suivi individuel peut être proposé.** Le formateur intervient pour vous aider à mettre en place les outils et les méthodes étudiés (devis sur demande).

## Bilan pédagogique du stage

○ Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique qui est transmis pour validation au responsable du service ou au coordinateur pédagogique.