



## 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 29-30/09, 27-28/10, 24-25/11
- Date à définir si formation réalisée en intra-entreprise  
Formation proposée à **Blois**

## FORMATION SPECIFIQUE EN HYGIENE ALIMENTAIRE

### 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 crises alimentaires depuis 25 ans**

Sensibilisation au monde microbien

Les sources de contamination : les 5 M

Règles et principes d'hygiène : marche en avant, séparation des secteurs, respect des températures

Lavage des mains

Nettoyage et désinfection

Plan de nettoyage et désinfection

Contrôle du plan de nettoyage et désinfection

Paquet Hygiène : Food Law 178 /2004, Règlement 852/2004,

Règlement 853/2004, Traçabilité, Application de l'HACCP obligatoire

Plan de Rappel des produits suspectés

Plan de Retrait des produits suspectés    Responsabilité pénale des acteurs  
Formation HACCP des acteurs

- **HACCP : la gestion des points critiques pour leur maîtrise :** s'il n'y a pas de formation spécifique à l'HACCP prévue dans un autre stage Origine Qu'est-ce qu'un CCP ? les 12 étapes de l'HACCP

Constitution de l'équipe HACCP

Description du produit

Utilisation attendue du produit

Diagramme de fabrication



Confirmation sur place du diagramme de fabrication

Analyse des dangers

Déterminer les points critiques CCP

Les limites

Etablir un système de surveillance

Mettre en place les actions correctives

Etablir les procédures de surveillance

Documentation et enregistrement

Construction d'un plan de nettoyage et de désinfection ou d'un HACCP d'un produit proposé par les apprenants

### Formateur

- Dominique Helbert : formateur spécialisé en technique hygiène et sécurité sanitaire.

### 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.



## Renseignement et inscription

Votre contact formation :

Isabelle AUTRET  
02 54 44 65 67

[Formation-continue.41@cma-cvl.fr](mailto:Formation-continue.41@cma-cvl.fr)

## HANDICAP

Référent handicap du centre de  
formation

Christophe BOURGUIGNON  
02 54 74 57 26

[c.bourguignon@cma-cvl.fr](mailto:c.bourguignon@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 DU LOIR ET CHER :

16 Rue de la Vallée Maillard  
41018 BLOIS CEDEX

N° de SIRET  
130 027 980 00056

## 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.