

Restauration RECYCLAGE HYGIENE ALIMENTAIRE

Domaines Pro
RESTAURATION / SANTE
SECURITE AU TRAVAIL



PUBLIC CONCERNE

- Personnels de restauration collective et/ou commerciale

PRE-REQUIS

- Avoir déjà suivi la formation initiale de 14h obligatoire depuis le 01/10/2012

DUREE

7 heures réparties sur 1 journée

CONTACT

commercial@cneap.fr

04 74 59 79 79

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général : Mettre à jour ses pratiques et connaissances de professionnel de la restauration collective et/ou commerciale.

A l'issue de la formation vous serez capable de :

- Citer les principales évolutions de la réglementation dans le domaine.
- Connaître les dangers et leurs conséquences sur les consommateurs et l'entreprise.
- Mettre à jour vos bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur alimentaire.
- Comprendre l'importance de la réalisation des autocontrôles définis dans un plan HACCP.

DATES ET MODALITES D'ORGANISATION

- Présentiel, collectif, inter et intra-entreprises
- Dates sessions inter-entreprises : cf planning de formations
- Dates sessions intra-entreprises : à convenir avec vos services
- Horaires : 9h00-12h30 / 13h30-17h00

LIEU DE LA FORMATION

- Dans nos locaux à Châbons (proche Colombe, Burcin, Biol, Val-de-Virieu)
- Dans nos locaux Saint Jean de Bournay (proche Bourgoin-Jallieu, Diémoz, Moidieu-Détourbe, Lieudieu)
- Dans les locaux de votre entreprise ou de votre collectivité

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Modalités d'inscription

- Après signature du devis et de la convention de formation
- Dates limites d'inscription prochaine session inter-entreprises : cf planning de formations

Effectif

Formation inter-entreprises : 6 personnes minimum, 12 personnes maximum.

Formation intra-entreprise : 12 personnes maximum.

Restauration

RECYCLAGE HYGIENE ALIMENTAIRE

METHODES MOBILISEES

Le (la) formateur(trice) s'attachera à alterner apports théoriques réglementaires et échanges d'expériences afin d'engager une démarche réflexive sur l'exercice quotidien de son activité professionnelle.

Un support pédagogique retraçant les principales connaissances à retenir sera fourni lors de la formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Auto-positionnement remis aux participants en amont de la formation
- Quiz d'évaluation des acquis en fin de formation
- Attestation d'acquis
- Attestation de formation
Remises en fin de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateur(trice) formé(e) dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire et doté(e) d'une expérience significative dans ce secteur professionnel.

CONTENUS DE LA FORMATION

Hygiène alimentaire - les fondamentaux

- **La Sécurité Alimentaire**

Le contexte réglementaire - Les Bonnes Pratiques Hygiéniques - La méthode HACCP - La traçabilité

- **Maîtriser le développement microbien**

Généralités sur le monde microbien : les microbes sont-ils utiles ou dangereux? - Les facteurs de développement, l'extraordinaire pouvoir de multiplication

- **Les vecteurs de contamination**

Définition des 5M (la Main d'œuvre, le Milieu, le Matériel, les Matières, les Méthodes)

Le plan de maîtrise sanitaire (P.M.S)

- **Les bonnes pratiques d'hygiène (B.P.H)**

La maîtrise des températures (Réception, Stockage, Expédition) - Le Plan de Nettoyage et Désinfection (P.N.D.) - Le Plan de lutte contre les nuisibles - L'hygiène du personnel - La maintenance des équipements - Les autocontrôles - La gestion HACCP au quotidien : le plan HACCP, l'application de la méthode, la traçabilité

EVALUATIONS CERTIFICATIVES / SESSION D'EXAMEN

Aucune épreuve certificative.

Restauration

RECYCLAGE HYGIENE ALIMENTAIRE

EQUIPEMENTS / ACCES

Saint-Jean de Bournay / Vallon Bonnevaux

- **Matériel et équipements :**

Salles standard équipées d'ordinateur et de vidéoprojecteur

Salle de puériculture avec 8 postes fixes équipés ; salle entretien des locaux et du linge équipée (balais trapèzes, balayage humide, etc.) ; cuisine pédagogique avec 8 postes équipés (cuisinière, four, matériel de cuisson) ; salle informatique.

- **Stationnement / Accès par transports :**

Plusieurs parkings à proximité, le plus proche étant accessible par la rue Jeanne d'Arc.

Transports en commun : lignes régulières Transisère : en provenance de Bourgoin-Jallieu (2090), Villefontaine (VFT02), Vienne (2900), Lyon (2960)

- **Accessibilité des locaux :** Oui partielle

Totalement accessibles : Salle de restauration, Bâtiment plateaux techniques. (Un poste pour les Personnes à Mobilité Réduite prévu par plateau technique), 2 places de stationnements PMR à l'intérieur de l'établissement.

Partiellement accessibles : Salles de formation (à l'étage et en rez-de-chaussée).

Autres : Bandes de guidage au sol pour les personnes déficientes visuelles

- **Restauration sur place** (7,90 euros le repas), plusieurs possibilités de snacking aux alentours
- **Hébergement :** Oui

Châbons / Vallon Bonnevaux

- **Matériel et équipements :**

Salles standard équipées d'ordinateur et de vidéoprojecteur

Salle de puériculture avec 2 postes fixes équipés + 3 postes mobiles ; salle entretien des locaux et du linge équipée (balais trapèzes, balayage humide, etc.) ; cuisine pédagogique avec 8 postes équipés (cuisinière, four, matériel de cuisson) ; salle informatique.

- **Stationnement / Accès par transports :**

Plusieurs parkings à proximité, devant l'établissement. Transports en commun : Gare SNCF à 15 minutes à pieds.

- **Accessibilité P.M.R. des locaux :** Oui partielle

Totalement accessibles : Salle de restauration, Bâtiment plateaux techniques. (Un poste pour les Personnes à Mobilité Réduite prévu par plateau technique), 2 places de stationnements PMR à l'intérieur de l'établissement

Partiellement accessibles : Salles de formation (à l'étage et en rez-de-chaussée).

- **Restauration sur place** (7,90 euros le repas), boulangerie et épicerie au centre village.
- **Hébergement :** Oui

Au sein de votre collectivité ou de votre entreprise



Vous êtes en situation de handicap ?

Vous pouvez avoir besoin d'aménagements spécifiques ou d'une aide adaptée.

Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions et de nous assurer que les moyens de la formation peuvent être adaptés à vos besoins spécifiques, Vallon Bonnevaux vous propose de contacter Mme PASSOT, référente H+, au 04 74 59 79 79 ou par mail laurence.passot@cneap.fr

Restauration

RECYCLAGE HYGIENE ALIMENTAIRE

DEBOUCHES APRES LA FORMATION

Suites de parcours possibles

- Accompagnement Conseil en intra-entreprise sur site pour la mise en œuvre du Plan HACCP
- Formations certifiantes (Employé ou Agent Polyvalent de restauration, CQP Commis de cuisine...)

MODALITES FINANCIERES

- Coût de la formation inter-entreprises pour les particuliers en auto-financement : 120 euros+ 10 euros de frais d'adhésion à notre association de gestion
- Coût de la formation inter-entreprises en cas de prise en charge par l'entreprise : 150 euros+ 10 euros de frais d'adhésion à notre association de gestion
- Coût de la formation intra-entreprise : Nous consulter

REFERENCES

% de satisfaction sur les 3 dernières années

	2021-2022	2020-2021	2019-2020
Taux de réussite globaux			
CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance	96%	100%	91%
CAPa Jardinier Paysagiste	78%	100%	91%
CAPa Service Aux Personnes / Vente en Espace Rural	100%	90%	100%
Bac Pro Service Aux Personnes et Animation du Territoire	100%	93%	95%
Satisfaction globale Apprenants Formations Continues Courtes	93,4% (744 enquêtes recueillies)	89% (703 enquêtes recueillies)	94,2% (324 enquêtes recueillies)
Employeurs Formation Continue (Satisfaits - Très satisfaits)	92,20% (4 enquêtes recueillies)	80% (30 enquêtes recueillies)	100% (4 enquêtes recueillies)

LES + DE LA FORMATION

Suite au retour du recueil d'attentes que nous vous adresserons, cette formation pourra être entièrement adaptée aux besoins de votre entreprise.