

Financement

Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(PRF AS)

N° de marché : 20181068S04490

Organisme responsable et contact

AFEC ANGOULEME

LAGARDE Valérie

05.45.61.78.30

angouleme@afec.fr

Accès à la formation**Publics visés :**

Demandeur d'emploi

Sélection :

Information collective
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Entrée en formation obligatoire avant le
31/12/18

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Acquérir les bonnes pratiques d'hygiène en restauration et s'approprier les méthodes de gestion de sécurité alimentaire (HACCP niveau 1).
Acquérir l'habilitation SST.

Contenu et modalités d'organisation

Accueil Positionnement - ACCUEIL DES PARTICIPANTS Présentation de l'AFEC / équipe pédagogique / règlement intérieur / locaux
Présentation de l'action Présentation des acteurs socio-économiques Statut de stagiaire de la formation professionnelle Dynamique de groupe
POSITIONNEMENT Mini-test **DÉFINITION DES OBJECTIFS DU PARCOURS INDIVIDUALISÉ** Attentes du stagiaire Objectifs à atteindre - 3 h
HACCP : Le Paquet Hygiène - LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE ET FRANÇAISE Déclarations, agrément Hygiène des denrées alimentaires Règles sanitaires Paquet hygiène 2006 **LES CONTRÔLES OFFICIELS DD(CS)PP, ARS** Grilles d'inspection, points de contrôle **LES RESSOURCES** Interlocuteurs et ressources mises à disposition pour se tenir informé - 7 h
HACCP : Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) - LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE Le personnel Maintenance des locaux et équipements Mesures d'hygiène au quotidien Plan de lutte contre les nuisibles Approvisionnement en eau Maîtrise des températures Contrôles **LA MÉTHODE HACCP** Les 7 principes de l'HACCP Les 12 étapes de l'HACCP Analyse des risques (méthode des 5M) **LA TRAÇABILITÉ** Outils de contrôle et de traçabilité Mesures de prévention et mesures correctives - 7 h
HACCP : Sciences appliquées à l'alimentation - MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Monde microbien Utiles et nuisibles Conditions de multiplication, survie, destruction Répartition dans les aliments Nature et modes de contamination **LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES DANS L'ALIMENTATION** Pathogènes d'origine alimentaire Toxi-infections collectives Associations pathogènes / aliments **LES MOYENS DE MAÎTRISE DES DANGERS MICROBIOLOGIQUES** Qualité de la matière première Conditions de préparation Liaisons froides et chaudes Hygiène des manipulations Conditions de transport Entretien des locaux et matériels Autres dangers potentiels - 7 h
SST - LE CADRE JURIDIQUE DE SON INTERVENTION PROTÉGER EXAMINER LA(LES) VICTIME(S) DE MANIÈRE APPROPRIÉE FAIRE ALERTE OU ALERTE LES SECOURS DANS L'ENTREPRISE OU L'ÉTABLISSEMENT SECOURIR LA(LES) VICTIME(S) DE MANIÈRE APPROPRIÉE LE RÔLE

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

Certificat de sauveteur-secouriste du travail (SST) - Sans niveau spécifique
Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - Sans niveau spécifique

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00092885	du 13/12/2018 au 28/12/2018	POITIERS (86)	AFEC ANGOULEME		Non éligible	
00120424	du 26/12/2018 au 31/01/2019	POITIERS (86)	AFEC ANGOULEME		Non éligible	