# Compétences pour l'emploi, HACCP, SST Gironde

#### **Financement**



Formation professionnelle continue Programme régional de formation (PRF AS)

N° de marché :2019P021S04432

Organisme responsable et contact

### AFEC AQUITAINE

#### VALERIE FAGOTTO ou AURELIE MARSAULT

05.57.35.44.53 bordeaux@afec.fr

Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarié(e) Actif(ve) non salarié(e)

#### Sélection:

Information collective Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Avoir un projet professionnel dans le secteur d'activité.

### Prérequis pédagogiques :

- Avoir validé un projet professionnel en lien avec les habilitations visées - Savoir lire et écrire - Etre motivé à l'idée de s'engager dans un parcours de formation pour accéder rapidement à un emploi

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) et valider le SST.

## Contenu et modalités d'organisation

Accueil et 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 INDIVIDUALISE 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 Sauvetage secourisme du travail - LE CADRE JURIDIQUE DE SON INTERVENTION PROTÉGER EXAMINER LA(LES) VICTIME(S) DE MANIÈRE APPROPRIÉE FAIRE ALERTER OÙ ALERTER LES SECOURS DANS L'ENTREPRISE OU L'ETABLISSEMENT SECOURIR LA(LES) VICT

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<br>Carif | Dates de formation             | Ville                  | Organisme de formation | Type<br>d'entrée | CPF             | Modalités |
|-----------------|--------------------------------|------------------------|------------------------|------------------|-----------------|-----------|
| 00174554        | du 02/12/2019 au<br>10/12/2019 | LESPARRE<br>MEDOC (33) | AFEC AQUITAINE         |                  | Non<br>éligible | FPC       |
| 00174552        | du 28/01/2020 au<br>05/02/2020 | BORDEAUX<br>(33)       | AFEC AQUITAINE         |                  | Non<br>éligible | FPC       |
| 00174558        | du 05/03/2020 au<br>13/03/2020 | BORDEAUX<br>(33)       | AFEC AQUITAINE         |                  | Non<br>éligible | FPC       |
| 00174553        | du 08/06/2020 au<br>12/06/2020 | BIGANOS (33)           | AFEC AQUITAINE         |                  | Non<br>éligible | FPC       |

| 00174559 | du 25/06/2020 au<br>29/06/2020 | LANGON (33)                           | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |
|----------|--------------------------------|---------------------------------------|----------------|-----------------|-----|
| 00174557 | du 26/06/2020 au<br>30/06/2020 | BIGANOS (33)                          | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |
| 00174555 | du 30/06/2020 au<br>02/07/2020 | Bordeaux (33)                         | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |
| 00174556 | du 30/11/2020 au<br>04/12/2020 | LESPARRE<br>MEDOC (33)                | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |
| 00174560 | du 30/11/2020 au<br>04/12/2020 | SAINT<br>MARTIN<br>LACAUSSADE<br>(33) | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |
| 00212470 | du 14/12/2020 au<br>18/12/2020 | BIGANOS (33)                          | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |
| 00174561 | du 14/12/2020 au<br>18/12/2020 | LANGON (33)                           | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |
| 00228410 | du 28/04/2021 au<br>30/04/2021 | BIGANOS (33)                          | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |
| 00228412 | du 28/04/2021 au<br>30/04/2021 | LORMONT<br>(33)                       | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |
| 00228411 | du 28/04/2021 au<br>30/04/2021 | BORDEAUX<br>(33)                      | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |
| 00228409 | du 28/04/2021 au<br>30/04/2021 | Langon (33)                           | AFEC AQUITAINE | Non<br>éligible | FPC |