



CFA Centre Louis Defond

Programme de Formation Sécurité alimentaire

14 heures

Pré-requis :

- Aucun diplôme obligatoire : La formation est accessible sans qualification préalable.
- Compréhension du français : Savoir lire et comprendre les documents techniques et réglementaires.
- Capacité à appliquer des consignes : Notamment en hygiène et sécurité alimentaire.

Objectifs pédagogiques

1. Comprendre les principes de l'HACCP

- Identifier les enjeux de la sécurité alimentaire.
- Connaître les obligations réglementaires liées à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments.

2. Analyser les dangers et maîtriser les risques

- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques dans la chaîne alimentaire.
- Comprendre les méthodes de prévention et de contrôle des risques.

3. Mettre en place un plan de sécurité alimentaire efficace

- Déterminer les points critiques à maîtriser (CCP).
- Élaborer des procédures de surveillance et de contrôle.
- Définir des actions correctives en cas de non-conformité.



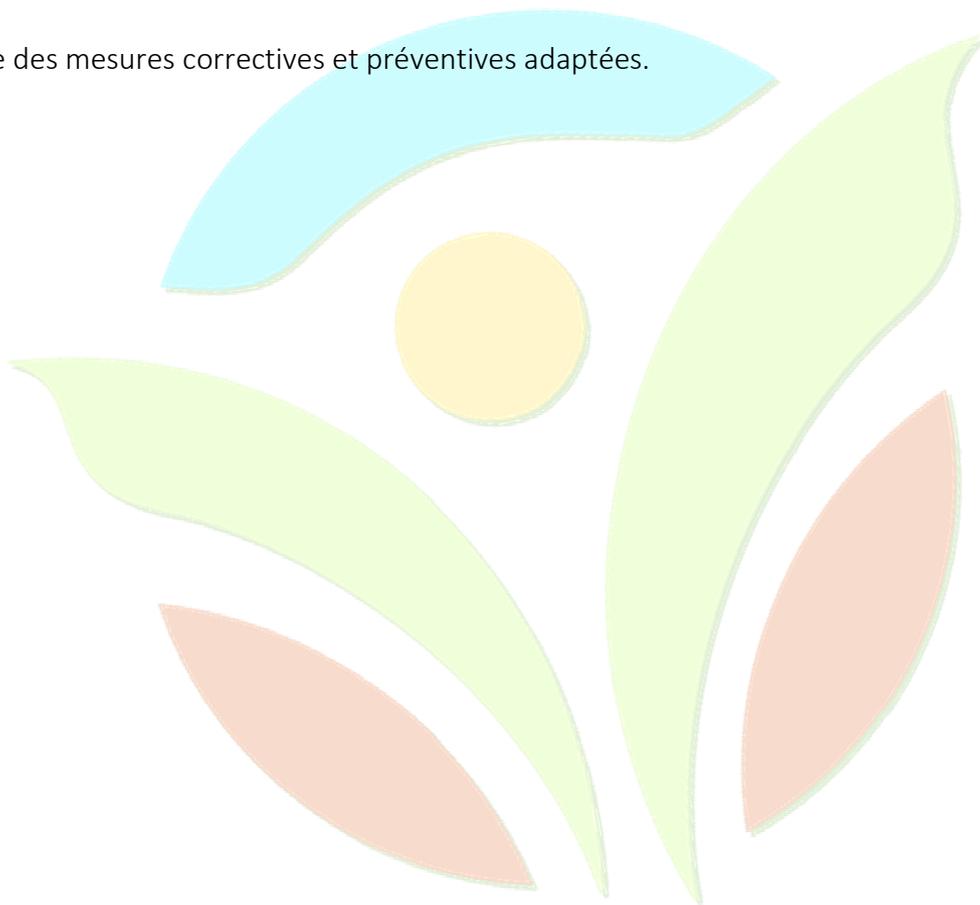
CFA Centre Louis Defond

4. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Respecter les règles d'hygiène personnelle et des locaux.
- Connaître les exigences en matière de nettoyage et de désinfection.
- Gérer la traçabilité et la gestion des denrées alimentaires.

5. Savoir réagir en cas de contamination

- Connaître les procédures en cas d'intoxication alimentaire.
- Mettre en place des mesures correctives et préventives adaptées.





Jour 1 - 7 heures

1. Introduction et objectifs de la formation (1 heure)

- Présentation du formateur et des participants.
- Objectifs pédagogiques de la formation.
- Déroulé général du programme.

2. La réglementation (1 heure 30)

- Bases légales et réglementaires de l'HACCP.
- Obligations en matière de sécurité alimentaire.
- Normes européennes et nationales applicables.

3. Les types de contaminations (1 heure 30)

- Contaminations biologiques, chimiques et physiques.
- Études de cas : exemples concrets de contaminations alimentaires.
- Conséquences pour le consommateur et l'entreprise.

4. Le guide des bonnes pratiques d'hygiène (1 heure 30)

- Principes fondamentaux des bonnes pratiques d'hygiène.
- Nettoyage, désinfection, gestion des déchets.
- Hygiène du personnel et tenue vestimentaire.

5. HACCP : les enregistrements (1 heure)

- Importance de la traçabilité et des documents HACCP.
- Types d'enregistrements nécessaires.
- Méthodologie pour tenir les registres à jour.



Jour 2 - 7 heures

6. Réception et stockage des marchandises (1 heure 30)

- Contrôle à réception : points clés.
- Gestion des températures et stockage des denrées.
- Gestion des non-conformités.

7. La marche en avant (1 heure)

- Concept et application pratique dans les locaux.
- Organisation des flux de production pour limiter les risques.

8. HACCP : les 5 M (1 heure 30)

- Matières premières, Méthodes, Matériel, Main-d'œuvre, Milieu.
- Analyse des dangers à chaque étape.

9. Les PCEA (1 heure)

- Points critiques pour la maîtrise (CCP).
- Identification et surveillance des CCP.
- Actions correctives en cas de déviation.

10. Les types de distribution (1 heure)

- Distribution directe et indirecte : spécificités et risques.
- Gestion des transports et respect de la chaîne du froid.

11. QCM d'évaluation et conclusion (1 heure)

- QCM pour évaluer les connaissances acquises.
- Synthèse des points abordés.
- Remise d'attestation de formation.



Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives (PowerPoint, vidéos).
- Études de cas et exercices pratiques.
- Discussions et échanges entre participants.

Modalités d'Évaluation

- Évaluations continues sous forme de quiz et mises en situation.
- Retour d'expérience des tuteurs en entreprise.
- Validation des compétences acquises par des mises en pratique.

Moyens Techniques

- Salles équipées de matériel pédagogique moderne.
- Cuisine professionnelle pour les exercices pratiques.
- Plateforme en ligne pour le suivi et les ressources pédagogiques.

Intervenants

- Formateurs spécialisés dans la restauration.
- Chefs cuisiniers et professionnels du secteur.
- Conseillers en orientation et en insertion professionnelle.

Modalités et Délais d'Accès

- L'inscription se fait par dossier de candidature.
- L'inscription doit être validée au plus tard 45 jours avant le début de la formation.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
- Une étude de faisabilité sera réalisée afin d'adapter les locaux et les méthodes pédagogiques selon les besoins spécifiques.

Merci de signaler toute nécessité d'aménagement le plus en amont possible.



CFA Centre Louis Defond

Tarif

- Les tarifs seront communiqués en fonction des financements disponibles et des modalités d'inscription.

Contacts

Administratif : Julia DA POZZO BONGGI
julia@centrelouisdefond.fr
secretariat@centrelouisdefond.fr – 04 67 81 04 71

Pédagogie : Hervé BLOIS – h.blois@centrelouisdefond.fr – 06.14.72.18.44

En cas de problème, réclamation, incident : 04 67 81 04 71

