

CATALOGUE FORMATION



La certification qualité a été délivrée au titre de la
catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

**LABORATOIRE
DEPARTEMENTAL
VETERINAIRE ET
D'HYGIENE ALIMENTAIRE
DES HAUTES-ALPES**

5 rue des silos 05000 GAP

Tel : 04.92.52.44.44

mail : labodepartemental@hautes-alpes.fr

site internet : www.hautes-alpes.fr

HACCP RÉGLEMENTAIRE

Formation spécifique en matière d'Hygiène alimentaire adaptée aux établissements de restauration commerciale

Formation inter et intra-entreprise

*Formation obligatoire pour les établissements de restauration commerciale selon l'arrêté du 05/10/2011

Durée: 2 jours (14 heures)

Public: professionnels des secteurs agro-alimentaire, restauration commerciale ou collective, métiers de bouche, artisans

Prérequis: Formation accessible sans prérequis

Objectifs: Comprendre les enjeux réglementaires et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans son établissement, afin d'éviter les intoxications alimentaires.

PROGRAMME

Cadre réglementaire:

- Réglementation européenne
- Réglementation française
- Les contrôles officiels

Aliments et risques pour le consommateur :

- Les enjeux de l'hygiène
- Études des dangers : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes.

Le plan de maîtrise sanitaire:

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérifications (autocontrôles et enregistrements)
- Gestion des non-conformités

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Présentation Powerpoint
- Reportage photos, vidéo
- Échanges et analyses de pratiques
- Exercices d'application

EVALUATIONS ET SUIVI

- Feuille de présence
- Évaluation des acquis par un quiz en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre opérateur de compétences (OPCO).

HACCP RAPPEL

Réactualisation de la Formation spécifique en matière d'Hygiène alimentaire et HACCP

Formation inter et intra-entreprise

Durée: 1 jour (7 heures)

Public: professionnels des secteurs agro-alimentaire, restauration commerciale ou collective, métiers de bouche, artisans

Prérequis: avoir déjà suivi des formations spécifiques en matière d'hygiène alimentaire.

Objectifs: Réactualiser ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire et donc d'identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective ou commerciale.
Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles.

PROGRAMME

Cadre réglementaire:

- Les fondamentaux des réglementations communautaires et nationale
- La responsabilité des opérateurs
- Le paquet hygiène

Aliments et risques pour le consommateur :

- Les enjeux de l'hygiène
- Études des dangers : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes.

Le plan de maîtrise sanitaire:

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Le plan de maîtrise sanitaire, traçabilité, principe HACCP
- Gestion des non-conformités

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Présentation Powerpoint
- Reportage photos, vidéo
- Échanges et analyses de pratiques
- Exercices d'application

EVALUATIONS ET SUIVI

- Feuille de présence
- Évaluation des acquis par un quiz en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre opérateur de compétences (OPCO).

HACCP PMS

Formation « Plan de maîtrise sanitaire et H.A.C.C.P »

Formation inter et intra-entreprise

Durée: 1 jour (7 heures)

Public: personnel d'encadrement et de la production d'entreprises agro-alimentaires, l'artisanat, la restauration, la distribution, les producteurs-transformateurs... Toute personne impliquée dans la mise en œuvre de la méthode HACCP

Prérequis:

Avoir une connaissance des bases en hygiène alimentaire.

Objectifs:

- S'approprier et utiliser les principes du système HACCP
- Déceler les dangers microbiologiques, allergènes, corps étrangers, chimiques et évaluer les risques.
- Appréhender les moyens de maîtrise des dangers afin de limiter les risques tout au long du processus de fabrication et de distribution de denrées alimentaires.
- Élaborer les documents du Plan de Maîtrise Sanitaire pour une application adaptée.

PROGRAMME

Cadre réglementaire:

Rappel du contexte réglementaire et des éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Les bonnes pratiques d'hygiène:

- Le personnel
- L'Organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
- Le plan de lutte contre les nuisibles.
- L'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- Les contrôles à réception et à expédition

Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

- Les Principes de l'HACCP
- Identifier les dangers
- Lister les CCP, PrP et PRPO
- Définir les limites critiques
- Définir les procédures de surveillance
- Mettre en place les actions correctives
- Vérifier la mise en œuvre effective du Plan de Maîtrise Sanitaire, son efficacité.

La traçabilité et la gestion des produits non conformes:

- Décrire le système de traçabilité
- Gestion des produits non conformes, retrait/rappel de produits.

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation Powerpoint
- Échanges et analyses de pratiques
- Exercices d'application
- Présentation d'outils pour constituer un PMS

EVALUATIONS ET SUIVI

- Feuille de présence
- Évaluation des acquis par un quiz en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de formation

PRISE EN CHARGE

- Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre opérateur de compétences (OPCO).

HACCP PRATIQUES

Formation

Points clés de l'Hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires dans leur établissement

Formation intra-entreprise

Durée: 7 heures, horaires à définir conjointement

Public: professionnels de la restauration, agro-alimentaire, métiers de bouche

Prérequis: Formation accessible sans prérequis

Objectifs: Connaître les points clés de l'hygiène alimentaire en s'appuyant sur les pratiques au sein de l'établissement

PROGRAMME

S'appuyer sur les pratiques des stagiaires pour sensibiliser aux bonnes pratiques d'hygiène

- Enjeux de la sécurité alimentaire
- Fondamentaux de la réglementation
- Les 4 dangers présents au sein d'un établissement pour mieux comprendre les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place
- Les points clés de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles au sein de l'établissement (hygiène du personnel, nettoyage désinfection, respect chaîne du froid et du chaud, contaminations croisées, stockage et utilisation des produits, traçabilité, contrôle de l'hygiène)

MOYENS PEDAGOGIQUES et TECHNIQUES

- Présentation Powerpoint
- Reportage photos
- Échanges et analyses de pratiques
- Exercices d'application

EVALUATIONS ET SUIVI

- Feuille de présence
- Évaluation des acquis par un quiz en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre opérateur de compétences (OPCO).

HACCP BPH

Formation Bonnes pratiques d'hygiène

Formation inter et intra-entreprise

Durée: 1/2 journée (3h30)

Public: professionnels de la restauration, agro-alimentaire, métiers de bouche

Prérequis: Formation accessible sans prérequis

Objectifs: Identifier et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans votre établissement.

PROGRAMME

Généralités:

- Les enjeux de l'hygiène
- Les fondamentaux de la réglementation

Les dangers:

- Études des dangers microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes.

Les mesures de maîtrise:

- Les voies de contaminations
- Les bonnes pratiques d'hygiène

MOYENS PEDAGOGIQUES et TECHNIQUES

- Présentation Powerpoint
- Reportage photos
- Échanges et analyses de pratiques
- Exercices d'application

EVALUATIONS ET SUIVI

- Feuille de présence
- Évaluation des acquis par un quiz en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre opérateur de compétences (OPCO).

HACCP CRÈCHE

L'hygiène alimentaire et les repas en liaison chaude ou froide au sein des structures d'accueil collectives de petite enfance

Formation inter et intra-entreprise

Durée: 1 jours (7 heures)

Public: professionnels de restauration effectuant le service dans les structures d'accueil collectives de petite enfance

Prérequis: Formation accessible sans prérequis

Objectifs: Connaître et respecter les bonnes pratiques d'hygiène lors du service, dans les structures d'accueil collectives de petite enfance.

PROGRAMME

Généralités:

- Les enjeux de l'hygiène
- Les fondamentaux de la réglementation

Les dangers:

- Études des dangers microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes.

Les mesures de maîtrise:

- Les voies de contaminations
- Les bonnes pratiques d'hygiène en établissement d'accueil de petite enfance (hygiène du personnel, nettoyage désinfection, respect chaîne du froid et du chaud, stockage et utilisation des produits...).

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Présentation Powerpoint
- Reportage photos
- Échanges et analyses de pratiques
- Exercices d'application

EVALUATIONS ET SUIVI

- Feuille de présence
- Évaluation des acquis par un quiz en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre opérateur de compétences (OPCO).

SOUS VIDE

Savoir maîtriser le conditionnement sous vide

Formation inter et intra-entreprise

Durée: 1 journée (7h)

Public: professionnels de la restauration commerciale ou collective souhaitant maîtriser les règles d'hygiène et la réglementation s'appliquant à la conservation des aliments sous vide.

Prérequis: Formation accessible sans prérequis

Objectifs: Connaître et savoir maîtriser la technique du conditionnement sous vide.
Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène liées à la technique.

PROGRAMME

1- Les enjeux de l'hygiène:

- Cadre réglementaire en matière d'hygiène
- Les enjeux de l'hygiène
- Études des dangers : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes.
- Les voies de contaminations

2- Définition du sous vide

3 - Principe de fonctionnement

4 - Les bonnes pratiques pour maîtriser la technique

- Qualité des matières premières
- Travail du produit
- Conditionnement
- Stockage/conservation

5 - les contrôles à effectuer et critères de détermination des DLC/DDM.

6 - La réglementation sanitaire concernant la commercialisation des produits sous-vide: étiquetage et conditions de conservation et de transport.

7 - La cuisson sous vide

LDVHA 05 – 5 rue des silos – 05000 GAP – Tél : 04.92.52.44.44

Courriel : labodepartemental@hautes-alpes.fr - Site internet : www.hautes-alpes.fr

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Présentation Powerpoint
- Reportage photos
- Échanges et analyses de pratiques
- Exercices d'application

EVALUATIONS ET SUIVI

- Feuille de présence
- Évaluation des acquis par un quiz en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre opérateur de compétences (OPCO).

SOUS VIDE / AUTOCLAVAGE

Savoir maîtriser le conditionnement sous vide et les connaissances de bases de l'autoclavage

Formation inter et intra-entreprise

Durée: 1 journée (7 heures)

Public: professionnels de la restauration commerciale ou collective souhaitant maîtriser les règles d'hygiène et la réglementation s'appliquant à la conservation des aliments sous vide et connaître les bases de l'autoclavage.

Prérequis: Formation accessible sans prérequis

Objectifs: Connaître et savoir maîtriser la technique du conditionnement sous vide.
Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène liées à la technique.
Connaître la technique des produits appertisés.

PROGRAMME

1 -Les trois règles de l'hygiène alimentaire

2 -Le sous vide

2.1 -Définition du sous vide

2.2 - Principe de fonctionnement

2.3 - Les bonnes pratiques pour maîtriser la technique

- Qualité des matières premières
- Travail du produit
- Conditionnement
- Stockage/conservation

2.4 - les contrôles à effectuer et critères de détermination des DLC/DDM.

2.5 - La réglementation sanitaire concernant la commercialisation des produits sous-vide : étiquetage et conditions de conservation et de transport.

3 - Les produits appertisés

3.1 - Réglementation

3.2 - Principe de fonctionnement

3.3 - Les facteurs critiques nécessitant une parfaite maîtrise

3.4 - Les contrôles

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Présentation Powerpoint
- Reportage photos
- Échanges et analyses de pratiques
- Exercices d'application

EVALUATIONS ET SUIVI

- Feuille de présence
- Évaluation des acquis par un quiz en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre opérateur de compétences (OPCO).

CHAUFFEURS LAITIERS

Formation spécifique des chauffeurs préleveurs dans le cadre du paiement du lait à la qualité

Formation inter et intra-entreprise

*Formation obligatoire pour les chauffeurs préleveurs dans un délai de 3 mois à compter du signalement au laboratoire et recyclage obligatoire tous les 5 ans.

Durée: 4 heures

Public: professionnels du secteur laitier

Prérequis: Formation accessible sans prérequis

Objectifs: Comprendre les enjeux liés au paiement du lait et mettre en œuvre les bonnes pratiques permettant de réaliser les prélèvements de qualité dans le cadre du paiement selon sa composition

PROGRAMME

Cadre administratif et réglementaire:

- Présentation des acteurs institutionnels intervenant dans le cadre du paiement à la qualité
- Réglementation liée au paiement du lait
- Les enjeux liés au paiement du lait à la qualité

Composition et qualité du lait:

- Éléments nutritionnels et microbiologiques présents dans le lait
- Critères recherchés pour le paiement du lait

Le travail du chauffeur préleveur:

- Les bonnes pratiques pour la réalisation d'un prélèvement de lait
- Gestion de la traçabilité
- Conservation et stockage des échantillons

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Présentation Powerpoint
- Vidéo
- Échanges et analyses de pratiques

EVALUATIONS ET SUIVI

- Feuille de présence
- Évaluation des acquis par un quiz en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre opérateur de compétences (OPCO).

HYGIENE DES LOCAUX

HYGIENE DES LOCAUX NETTOYAGE ET DESINFECTION

Formation inter et intra-entreprise

Durée: 1 jours (7 heures)

Public: Personnel en charge de l'entretien de locaux

Prérequis: Formation accessible sans prérequis

Objectifs:

Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage et désinfection

Connaître et appliquer les différentes étapes du plan de nettoyage

Savoir évaluer et prévenir un risque chimique.

PROGRAMME

Les enjeux de l'hygiène:

- Les principaux germes pathogènes, et les voies de contaminations
- Les maladies nosocomiales et leur transmission
- Hygiène du personnel d'entretien (tenue vestimentaire, lavage des mains...)

Les méthodes de nettoyage et de désinfection:

- Principe général de nettoyage, TACT
- Matériel de nettoyage
- Produits de nettoyage.
- Plan de nettoyage

Les risques chimiques, évaluation et prévention:

- Précautions
- Lecture d'étiquettes, des symboles
- Les EPI (Équipements de Protection Individuels).

MOYENS PEDAGOGIQUES et TECHNIQUES

- Présentation Powerpoint
- Reportage photos
- Échanges et analyses de pratiques
- Exercices d'application

EVALUATIONS ET SUIVI

- Feuille de présence
- Évaluation des acquis par un quizz en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre opérateur de compétences (OPCO).