

Allergènes et anti-gaspillage

Modalités pédagogiques

Durée : 21 heures, 3 jours

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 10 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Cette formation a pour but de mettre en place la formation destinée à des personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

Public visé et Prérequis

Public visé :

Personnel concerné par la manipulation des denrées alimentaires : réception, transformation, logistique et de la distribution, gestion des déchets, gestion documentaire, etc.

Prérequis :

Il est fortement recommandé de connaître les bases culinaires et le vocabulaire technique.

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
 - Microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels

Après-midi

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

Jour 2

Matin

Suite de la réglementation communautaire et nationale

- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

Après-midi

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les BPH
- Les principes de l'HACCP.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Jour 3

Matin

Présentation de la démarche et de la note de service de la Direction Générale de l'Alimentation

- Démarche Anti-Gaspi pratique en 4 étapes
 - La Carte
 - Référencement des Matières premières
 - Valorisation des déchets
 - Récupération par les clients

Après-midi

- Valorisation de la Démarche : Logo Anti-Gaspi
 - Présentation du Logo
 - Accessibilité à la Labellisation

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé dans le secteur alimentaire depuis plus de 30 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.