



# Le Centre Français de Formation

L'art de maîtriser ses compétences

## PROGRAMME DE FORMATION **SÉCURITÉ ALIMENTAIRE** CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE 14 Heures

### **I – Objectifs du module**

A la fin de la formation, les participants seront capables de :

1. Connaître les aliments et les risques pour le consommateur
2. Connaître les fondamentaux de la réglementation
3. Maîtriser la méthode d'analyse des risques en 7 principes et 12 étapes
4. Créer un système documentaire pour l'établissement
5. Connaître le Plan de Maîtrise Sanitaire

### **II – Public et pré requis**

- **Taille des groupes** : 10 participants maximum
- **Type de public** : Tout public
- **Connaissances requises** : Aucune

### **III – Modalités techniques et pédagogiques**

- **Supports et matériels utilisés** : Supports de stage en version électronique et/ou papier
- **Modalités pédagogiques** :
  - Théories et exercices
  - Analyses, réflexions
  - Mises en pratique, simulations, jeux de rôles
  - Autoscopie : Technique audiovisuelle de formation, reposant sur l'analyse en groupe de sa propre image filmée.
  - Débrief, corrections et apports de l'animateur
- **Intervenant** : .....

### **IV – Modalités de suivi, d'évaluation et de sanction**

- **Modalités de suivi** : Feuilles de présence émargées par demi-journée par les stagiaires et le formateur
- **Modalités d'évaluation** : Questionnaire de positionnement, Mises en situation, entretiens, questionnaires



# Le Centre Français de Formation

L'art de maîtriser ses compétences

- **Modalités de sanction** : Attestation de fin de formation individualisée mentionnant l'évaluation du formateur

## V – Modalité de déroulement

- **Dates** : A définir
- **Lieu** : A définir
- **Durée** : 14 heures
- **Horaires** : A définir

## VI – Contenu détaillé et séquencé de l'action

### **1. Alimentation et risque pour le consommateur**

Introduction des notions de danger et de risque Les dangers microbiens : microbiologie des aliments, dangers microbiologiques dans l'alimentation Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première, les conditions de préparation, la chaîne du froid et la chaîne du chaud, la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps, l'hygiène des manipulations, les conditions de transport, l'entretien des locaux et du matériel,

Nettoyage et désinfection Les autres dangers potentiels : dangers chimiques, physiques et biologiques (allergènes).

### **2. Les fondamentaux de la réglementation**

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

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

### **3. La méthode d'analyse des risques en 7 principes et 12 étapes**

Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrication de vos produits Déterminer les points critiques (CCP) en fonction de votre production de denrées alimentaires.

### **4. Création du système documentaire pour votre établissement**

Savoir créer ses documents : Relevé de températures, contrôle à la réception

Comment mettre en place son plan et ses plannings de nettoyage et de désinfection ?

### **5. Le plan de maîtrise sanitaire**

Les BPH : l'hygiène du personnel et des manipulations, le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale), les procédures de congélation/décongélation, l'organisation, le rangement, la gestion des stocks Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements). Le GBPH du secteur d'activité spécifié.