





Programme de la formation

Formation H.A.C.C.P 2 jours

-  En groupe sur site
-  14 heures sur 2 jour(s)
-  Salarié en poste · De 2 à 8 participants
-  Sur devis

Description courte

Formation H.A.C.C.P

Profil des participants

Toutes personnes travaillant en cuisine ou dans les annexes

Prérequis

- Connaissances de base en hygiène alimentaire : Il est important d'avoir une compréhension des principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire, y compris les bonnes pratiques d'hygiène, la manipulation sécuritaire des aliments et la prévention des contaminations.

Expérience professionnelle ou études en lien avec la restauration collective :

- Une familiarité avec les spécificités de la préparation des repas en EHPAD est utile.

Objectifs

L'objectif principal de cette formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) est de garantir la sécurité alimentaire en identifiant, évaluant et contrôlant les dangers significatifs associés à la production, à la transformation et à la distribution des aliments.

Voici quelques objectifs spécifiques liés à la formation HACCP :

1. **Identifier**. Les principes fondamentaux de l'HACCP.
2. **Mémoriser** les dangers alimentaires.
3. **Appliquer** et maintenir le système HACCP.
4. **Appliquer** les réglementations alimentaires.

Aptitudes et compétences visées / attestées

1. **Identifier** : Les principes fondamentaux de l'HACCP :
2. **Mémoriser** : les dangers alimentaires :
3. **Appliquer et maintenir** le système HACCP
4. **Appliquer** : les réglementations alimentaires
5. **Appliquer le PMS** Plan de maîtrise sanitaire
6. **Appliquer les auto-contrôles**

Contenu

1. Introduction à la sécurité alimentaire : **Identifier** les principes de base de la sécurité alimentaire, les risques associés à la manipulation des aliments et les conséquences potentielles en cas de non-respect des normes de sécurité.
2. Législation et réglementation : **Déterminer** les lois et réglementations en vigueur concernant la sécurité alimentaire, y compris les normes HACCP spécifiques à l'industrie de la restauration en EHPAD.
3. Analyse des dangers : **Identifier** et **évaluer** les dangers potentiels pour la sécurité alimentaire dans les processus de préparation des repas, y compris les risques microbiologiques, chimiques et physiques.
4. Gestion des allergènes : **Reconnaître** les allergènes courants, **adapter** des procédures pour éviter la contamination croisée et **informer** les résidents sur la présence d'allergènes dans les plats servis.
5. Points de contrôle critiques (PCC) : **Identifier** les points de contrôle critiques dans le processus de préparation des repas, où des mesures de contrôle spécifiques doivent être mises en place pour prévenir les dangers et assurer la sécurité alimentaire.

6. Bonnes pratiques d'hygiène : **Déterminer** les bonnes pratiques d'hygiène personnelle, d'entretien des locaux, de nettoyage et de désinfection, de contrôle des températures, de gestion des déchets, de gestion des fournitures, etc.
7. Le plan de maîtrise sanitaire PMS - Mise en place du classeur et des documents attenants
8. Audit et amélioration continue : **Déterminer** l'importance des audits réguliers pour évaluer l'efficacité du système HACCP et identifier les opportunités d'amélioration continue.

Pédagogie et organisation

Dans la formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en restauration dans les EHPAD (Établissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes), il est essentiel d'adopter des méthodes pédagogiques adaptées aux apprenants et à l'environnement spécifique.

Les apprenants doivent pouvoir interagir directement et poser des questions en temps réel. Cela permet de transmettre les connaissances théoriques de base sur l'HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il est important d'adapter les méthodes pédagogiques en fonction des besoins spécifiques des apprenants, en tenant compte de leur niveau de connaissance, de leur expérience et de leur rythme d'apprentissage. L'implication active des apprenants, la répétition des concepts clés et la mise en pratique des connaissances sont des aspects importants pour garantir une formation efficace.

1. La méthode démonstrative :

- (savoir faire et faire dire) appel à des démonstrations concrètes dans la cuisine, utilisation des documents H.A.C.C.P
- travaux dirigés en **groupe ou individuel**

Études de cas et mises en situation : Utiliser des exemples concrets et des études de cas basées sur des situations réelles rencontrées dans la résidence. Les apprenants peuvent analyser les scénarios, identifier les dangers potentiels, proposer des mesures de contrôle et discuter des conséquences de chaque décision.

1. L'ancrage :

L'ancrage mémoriel désigne le processus par lequel une information ou une connaissance est solidement intégrée dans la mémoire à long terme et mis en évidence l'importance de la répétition et du renforcement des informations pour lutter contre l'oubli.

2. La méthode analogique :

(savoir faire) Echange d'histoires vécues, expérience du terrain, témoignages. Apprentissage interactif (suivant le nombre de stagiaire) : **Encourager** les apprenants à travailler en groupe pour résoudre des problèmes liés à l'HACCP. Cela favorise les échanges d'expériences, les discussions et la résolution collective des défis. Les apprenants peuvent partager leurs connaissances et s'entraider pour mieux comprendre les concepts et les meilleures pratiques.

3. La méthode interrogative

(faire faire) Questions sur les connaissances des stagiaires sur la pratique de la méthode H.A.C.C.P en groupe ou individuel.

4. La méthode active (de découverte) :

(savoir faire) Mise en situation

Supports de formation interactifs : Utiliser des supports visuels, tels que des vidéos, des schémas et des outils visuels, pour renforcer les concepts clés de l'HACCP. Les supports interactifs peuvent également inclure des quiz, jeu de l'oie, puzzle ; ou des questionnaires de groupe ou individuel pour évaluer la compréhension des apprenants.

5. La méthode magistrale :

(Savoir) Information sur la réglementation européenne

6. Apprentissage sur le terrain

Utiliser et de valoriser les situations de travail comme terrain d'apprentissage, cuisine, réserves.

Vérifier les documents obligatoires et des pratiques d'hygiène

- Organiser des démonstrations pratiques en cuisine ou dans des espaces de préparation alimentaire, où les apprenants peuvent voir directement comment appliquer les principes de l'HACCP. Ils peuvent observer les techniques de manipulation des aliments, les procédures de nettoyage et de désinfection, et les étapes de contrôle de la température.

Positionnement et Modalités d'évaluation des acquis

- **Test de positionnement individuel en amont :**
- **Evaluation des acquis /compétences liées aux objectifs opérationnels définis :**

Connaissances ou compétences	Modalités d'évaluation (QUIZZ, exercices...)	Critères d'évaluation (%de réussite, ou comparaison entrée et sortie de stage...)	
Méthode H.A.C.C.P	<ul style="list-style-type: none"> • QUIZ • Questionnaire • Exercices individuel • Brainstorming • Jeu de l'oie 	Comparaison entrée milieu et sortie de stage 50% à 75% de réussite : en cours d'acquisition Au-delà de 75% de bonnes réponses : acquis	
Les allergènes	<ul style="list-style-type: none"> • QUIZ • Puzzle • Jeu de l'oie 	Comparaison entrée milieu et sortie de stage 50% à 75% de réussite : en cours d'acquisition Au-delà de 75% de bonnes réponses : acquis	
La traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> • QUIZ • Questionnaire • Exercices 	Comparaison entrée milieu et sortie de stage 50% à 75% de réussite : en cours d'acquisition Au-delà de 75% de bonnes réponses : acquis	
Le risque microbien	<ul style="list-style-type: none"> • QUIZ en début et fin de formation • Questionnaire • Jeu de l'oie 	Comparaison entrée milieu et sortie de stage 50% à 75% de réussite : en cours d'acquisition Au-delà de 75% de bonnes réponses : acquis	

- Fiche individuelle d'évaluation qualitative de la formation (à chaud)
- Évaluation individuelle à froid après formation (à 3 mois)

NB : Rappel des objectifs de l'évaluation à froid – Observer la présence des résultats attendus et mettre en place une autre action complémentaire

Mode de validation

	Quelques jours avant la formation	u	Jour « J »	Jour « J » matin	Jour « J » fin de journée	Tout au long du parcours.	Tout au long du parcours en fonction des besoins	1 mois après la fin du parcours
	Focus sur les besoins de la formation	Accueil	Positionnement	Validation des connaissances et compétence	Validation des connaissances et compétence	Validation des connaissances et compétences	Remédiation	Bilan final
Intervention	Evaluation des besoins de la formation.	Présentation, des modalités pratiques et du dispositif d'évaluation Installer la dynamique de groupe -	Evaluer les connaissances en H.A.C.C.P	Évaluation du niveau de connaissance de l'apprenant	Évaluation du niveau de connaissance de l'apprenant	Évaluation du bon avancement de l'apprenant	Intervention à la demande de l'apprenant liée à une difficulté.	Évaluation du ressenti, axe d'amélioration sur dispositif.
Modalité	Individuel Synchrone	Individuel et collectif Synchrone	Asynchrone pour le questionnaire individuel	Individuel Synchrone ou asynchrone	Individuel Synchrone ou asynchrone	Individuel (au poste de travail et/ou en salle) Synchrone ou asynchrone	Individuel Synchrone ou asynchrone	Collectif ou individuel Synchrone ou asynchrone
Charge	50 minutes à 1h30	50 minutes	20 minutes	25 minutes	15 minutes	Variable, suivant l'application des moyens de contrôle en mode AFES la dernière après midi en cuisine et dans les réserves.	15' par entretien La première 1ère matinée Le deuxième 2ème matinée	1h à 2h00
Outils et supports	Questionnaire individuel papier	Présentation de la formation avec Génially comme support	Questionnaire individuel papier	Questionnaire individuel papier	Questionnaire papier	Questionnaire papier Document de contrôle de la méthode H.A.C.C.P	Grille d'entretien	Formulaire de retour d'expérience Grille d'évaluation

Financements possibles

OPCO

Modalités et délai d'accès

Siège social 4 rue Marconi – 57070 METZ

SAS au capital de 100 000 € - SIRET 479 531 360 00036 – 03 87 20 19 29 – contact@cadresenmission.com
Numéro d'enregistrement de formation : 41 57 02349 57 auprès du Préfet de la Région Grand Est

Inscription au minimum 7 jours avant la formation

Référent handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : *(mise en place de compensation...)*

Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / nadiahadjeri@cadresenmission.com

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP : *(mise en place de compensation...)*

Contact : Référent handicap 02 51 84 95 55 / 06 28 70 45 28 / nadiahadjeri@cadresenmission.com

Intervenant

- Frédéric RIVIERE - 61 ans - 30 ans d'expérience en management dans la restauration collective et commerciale.
- C.A.P, B.E.P restauration, Brevet de technicien hôtelier (bac technique),
- D.I.P.C Diplôme de management en restauration (gestion, comptabilité et commercialisation) niveau 5,
- A.R.H : diplôme en ressources humaines niveau 5,
- Diplôme de formateur multimodale niveau 5
- RYSHA en hygiène alimentaire

Évaluations

6 inscriptions depuis le 14/11/2023

Taux d'acquisition des compétences :  **86 %** (5 évaluations)

Satisfaction des apprenants :  **4.4/5** (5 évaluations)