

GUIDE DES BONNES PRATIQUES EN HYGIENE ET SECURITE



PARTICIPANTS :

Professionnels de la restauration commerciale

PRÉREQUIS :

Être titulaire de la formation initiale

ORGANISATION :

Durée : 7 heures

Lieux : E-learning (FOAD)

INTERVENANT(S) :

Formateur expert en Sécurité et Hygiène alimentaire

ELIGIBILITE :

CPF

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010
Code APE-NAF 8542Z
N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin – CS 31996 –
33071 Bordeaux Cedex
Tél. 05 56 79 52 00
campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne
Cedex tél : 05 57 25 40 66
campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action :

Évaluation de l'Acquisition de compétences (Dépassement du temps horaire réel sans surcoût)

- Contrôles continue
- Pré-formation nouveau arrivant (vidéo interactive « déploiement PMS ou GBPH »)

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Méthode interactive d'évaluation des connaissances acquises par chapitres (Outils ; qcm, mots manquants, « glissé déposé » sur un visuel (exemple identifier les pictogrammes de sécurité des produits, créer une mesure corrective...)

Barème de l'évaluation à définir avec l'entreprise.

Forums dédiés par chapitres pour mise en situation concrète dans le contexte de l'entreprise. (Photos de cas terrain, vidéos, témoignages)

CONTENU DU PROGRAMME

Évaluations Référentiel de capacités :

1] Évaluation de l'acquisition de la formation 14h (Évaluation récurrente)

- La réglementation
- La microbiologie
- La méthode HACCP : "prérequis et prérequis opérationnels" (Prp et Prpo)
- ATELIER n°1 Connaître les pictogrammes de sécurité des produits d'entretien
- ATELIER n°2 Diagrammes de fabrication pour une "salade piémontaise" & Analyse des dangers
- ATELIER n°3 Établir des mesures correctives
- Évaluation de sa maîtrise sanitaire

2] Renseigner des plans de nettoyage [Évaluation et devoir] [sur mesure possible]

- Neuf modules sont à compléter (en glisser déposer sur des visuels)
- Deux plans de nettoyage sont à télécharger et à renseigner avec les fiches techniques des produits de nettoyage de l'entreprise.

3] Vidéo interactive sur déploiement dans une structure d'un PMS ou Guide de bonne pratique. [sur mesure possible][utilisable sur tout support informatique ; ordinateur, tablette et smartphone]

- Pour chaque zone de production, il est demandé de répondre à des questions sur les procédures que doit suivre l'employé ainsi que des visuels (les documents en place) à valider pour « prise de connaissance ».