

FORMATION INTER ETABLISSEMENTS 2021

Action de formation Multimodale (Mixte des activités distancielles et présentielles) **HACCP et PMS en restauration collective : Règlements, méthode HACCP et bonnes pratiques** **CHH017 – V2021**

CONTEXTE

Cette action de formation vise à transmettre ou à actualiser les connaissances des professionnels exerçant en restauration collective, concernant les exigences en matière de sécurité alimentaire dans le cadre du PMS et de la méthode HACCP, afin de mettre en place les procédures adaptées et de veiller à l'application des bonnes pratiques hygiéniques au quotidien.

OBJECTIFS

Objectifs globaux :

- S'assurer du respect de la réglementation, et notamment du « paquet hygiène »,
- Réviser le système documentaire : les documents relatifs à la traçabilité et à la gestion de crise, les documents relatifs au plan HACCP et les documents relatifs au management des bonnes pratiques.
- Intégrer de nouveaux éléments
- Maîtriser les bonnes pratiques hygiéniques
- Effectuer tous les auto-contrôles obligatoires

Les objectifs opérationnels et pédagogiques :

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les exigences réglementaires
- Appréhender les risques sanitaires
- Identifier les méthodes de prévention des risques et les bonnes pratiques au quotidien
- Repérer les éléments du PMS
- Maîtriser le risque allergène
- Appliquer les bonnes pratiques hygiéniques à son poste de travail
- Mettre en évidence les pratiques conformes et non conformes et proposer des actions d'amélioration

PUBLIC / PRE-REQUIS

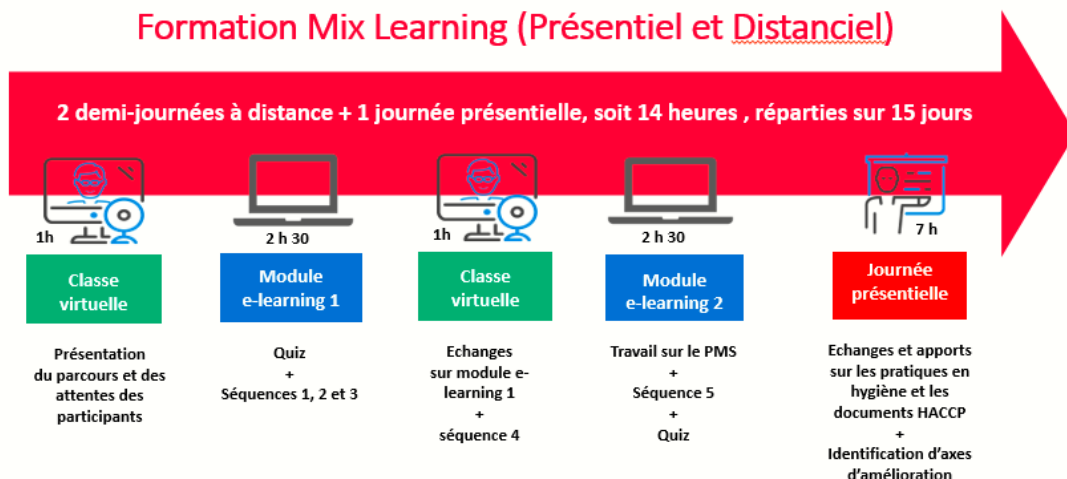
Professionnels exerçant en cuisine, soucieux d'acquérir ou d'actualiser ses connaissances en hygiène et sécurité alimentaire, en restauration collective.

Pour des raisons pédagogiques, le groupe constitué ne dépassera pas 12 participants.

Pas de pré-requis pédagogiques exigés

DEROULE PEDAGOGIQUE

Formation Mix Learning (Présentiel et Distanciel)



CONTENU

Modules e-learning et classes virtuelles :

- Les enjeux
- Les risques en hygiène alimentaires : Biologiques, physiques et chimiques
- Les exigences réglementaires
 - o Obligation de résultats
 - o Les 3 piliers du PMS
 - o Les incontournables : Traçabilité, HACCP, Bonnes Pratiques Hygiéniques
- La maîtrise des risques
 - o Méthode des 5 M
 - o Les CCP
 - o Les éléments de vérification
- Le risque allergène
 - o Les enjeux sanitaires des allergies alimentaires
 - o Les bonnes pratiques en cuisine et en distribution

Journée présentielle en salle :

Les pratiques en matière de sécurité alimentaire seront commentées et décrites par les participants en 3 temps :

1. Etat des lieux des pratiques et des documents HACCP pour chaque thématique annoncée avec tour de table pour chaque établissement représenté,
 2. Rappel des principaux éléments réglementaires,
 3. Points de vigilance pour les participants étant en décalage par rapport aux exigences réglementaires et/ou leur PMS
- LES PRATIQUES :
 - o Organisation des locaux,
 - o Méthodes de travail,
 - o Répartition des tâches par poste,
 - o Plan d'hygiène des personnes (tenue, lavage des mains, gestuelle,...)
 - o Hygiène du matériel et des locaux : le nettoyage et la désinfection
 - o La marche en avant, et les circuits propres et sales
 - o Conditions de réception et de stockage
 - o Gestion des fruits et légumes
 - o Les préparations froides et chaudes
 - o Le refroidissement des denrées et préparations à l'avance
 - o Les conditions de distribution des repas
 - o Le débarassage et la gestion de la vaisselle
 - o Démarche d'évaluation des risques et auto-contrôles
 - o Traçabilité des produits
 - LES DOCUMENTS HACCP :
 - o Conditions de réception des matières (fiche de contrôle à réception)
 - o Conditions de stockage et rangement (enregistrements de température et la gestion FIFO)
 - o Organisation du travail et préparations culinaires (les fiches techniques)
 - o Organisation des activités de plonge et d'évacuation des déchets
 - o Les autocontrôles sur produits et matériel

REMARQUE : il serait préférable pour les participants de disposer de leur PMS pour cette journée de formation.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- **Pour les activités en présentiel :** Alternance entre méthodes transmissives, interrogatives et interactives, incluant des échanges d'expériences, et l'identification d'actions d'amélioration des pratiques. Remise d'un livret pédagogique : références réglementaires et points clés de la formation

- **Pour le module e-learning** : Méthodes pédagogiques interactives alternant vidéos pédagogiques courtes (De 3 à 10 min), quiz d'ancrage, exercices de réflexion et/ou de mémorisation, activités collaboratives, accès avec téléchargement possible de fiches synthèse et fiches conseils et documents/outils utiles.
+ **Accompagnement asynchrone** : Les apprenants envoient leurs questions ou commentaires au formateur par le biais de posts (messagerie située à droite de l'écran) au fur et à mesure du déroulé de leurs activités à distance : le formateur répond sous 24h voire 48h maximum.
- **Pour la classe virtuelle** : Méthodes pédagogiques interactives : **Activités collaboratives** à l'aide d'un tableau interactif, **Interactions** (questions/réponses) par le biais de la prise de parole en direct ou du chat, en fonction des activités proposées, **Explications / Exposé effectué(es) de façon orale et visuelle à l'aide de documents visibles sur l'écran des apprenants**, partagés par le formateur, grâce aux fonctionnalités de partage d'écran et de fichiers, intégrées dans l'outil de classe virtuelle.

PREREQUIS TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELS POUR ACCEDER AUX MODULES A DISTANCE

Disposer :

- **D'une adresse mail** à communiquer à SUD MANAGEMENT pour obtenir un accès à la plateforme.
- **D'un PC équipé du navigateur** Google Chrome (v19+), Mozilla Firefox (v12+), Safari (v5.1+) ou Internet Explorer (v10+), avec version récente, pour accéder à la plateforme pédagogique sécurisée de SUD MANAGEMENT : <https://sudmanagement.elmg.net>
- **De haut-parleurs activés** sur votre ordinateur ou de la possibilité de brancher un **casque audio** (reconnu par votre ordinateur) pour ne pas déranger les collègues lors du visionnage des vidéos.
- **D'une connexion Internet à haut débit** et d'un casque audio avec micro intégré, branché au PC et si possible une Webcam (autorisée), pour pouvoir échanger facilement pendant la Classe virtuelle.

EQUIPE PEDAGOGIQUE

- **Martine SARRETTE – Consultante, formatrice senior et** Conceptrice des activités présentiels et à distance et animatrice des classes virtuelles prévues.
Domaines de compétences : Hygiène HACCP, traçabilité, qualité et organisation en restauration collective.
- **Nicole VAUGARNY** - Chef de projet Mix Learning – Coordinatrice technique et pédagogique de l'action Ingénieur pédagogique multimedia. Développe les parcours en 100% distanciel ou en Mix Learning en collaboration avec les formateurs/consultants.

MOYENS PREVUS POUR LA MISE EN ŒUVRE DE L'ACTION

- Plateforme de formation à distance de SUD MANAGEMENT, accessible 7j/7 et 24h/24,
 - Pour la diffusion et réalisation du module e-learning et dépôt des travaux réalisés par les participants.
 - Pour les échanges entre participants et avec l'intervenant (post, mail, visio ou classes virtuelles)
 - Pour l'accompagnement asynchrone ou synchrone
 - Pour l'évaluation des acquis et de la satisfaction, lorsqu'elle est réalisée à distance
 - Pour la traçabilité et le suivi des activités réalisées, des échanges et des résultats obtenus.
- Assistance technique accessible, de façon synchrone (par téléphone entre 9h et 17h, au 05.53.77.36.36, du lundi au vendredi), ou de façon asynchrone, par mail.
- Assistance pédagogique, de façon asynchrone, par post ou mail à partir de la plateforme. Réponse sous 24h, du lundi au vendredi.

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des connaissances par le biais d'un questionnaire en début et en fin de formation
Evaluation du niveau de satisfaction en fin de formation par le biais d'un questionnaire d'appréciation et d'un tour de table. Un compte rendu est envoyé à l'établissement.

TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

ACCESSIBILITE HANDICAPES

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
Nous consulter pour une adaptation des dispositifs d'accueil spécifique en intra établissement.

ORGANISATION, LIEU ET TARIF

Durée : 14h (dont 7h à distance et 1 jour en présentiel)

Modalité : En inter-établissements.

Lieu de la journée présentielle : Dans les locaux de SUD MANAGEMENT à AGEN

Dates : Entre le 15 au 28 Septembre 2021

- **Le 15 Septembre après-midi** : Classe virtuelle de 13h30 à 14h30 + module e-learning de 14h30 à 17h
- **Le 22 septembre après-midi** : Classe virtuelle de 13h30 à 14h30 + module e-learning de 14h30 à 17h
- **Le 28 septembre** : Journée présentielle à Agen, de 9h à 17h

Tarif par participant : 450 € Nets (hors frais de restauration et de déplacement)

Nos tarifs sont en Euros, nets de taxe. Sud Management est un organisme de formation non assujetti à la TVA, Art 261 CGI. Nos conditions de vente sont consultables sur notre site internet www.sudmanagement.fr

CONTACT DE SUD MANAGEMENT

Pour obtenir un renseignement, un devis, pour vous inscrire ou solliciter un RDV avec un conseiller formation
Appelez au 05.53.77.36.36 ou envoyez un mail: sudmanagementsante@sudmanagement.fr