CATALOGUE FORMATIONS 2024

A DESTINATION DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION**

Hélène FLAMENT E.I. ● Enseigne : HF CONSEILS
helene.flament.formation@gmail.com ● 06 72 36 93 36
SIRET 798 938 338 00042 ● Déclaration d'activité 53290928629

SOMMAIRE

PRESENTATION.....p3

FORMATIONS EN ***INTRA ENTREPRISE***.....p4-13

Hygiène et sécurité des aliments – pratique / théorie

Bonnes pratiques d'hygiène et compréhension de la méthode HACCP en restauration collective

Elaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire en restauration collective

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Présentation :

Diplômée en tant qu'ingénieur en microbiologie et sécurité des aliments et forte de mes 14 années d'expérience, je vous propose d'organiser et concevoir vos formations dans les domaines de l'hygiène/qualité.

En tant que formatrice indépendante, je serai votre unique interlocutrice pour la gestion administrative, la réalisation et le suivi des missions. Basée à Concarneau, j'interviens sur toute la France.

Organisation :

Une fois le contact établi, nous ferons un entretien afin de déterminer ensemble vos besoins, vos objectifs et l'organisation souhaitée. Un devis avec un programme détaillé vous sera alors transmis.

Les formations sont réalisées sur mesure et planifiées en fonction de vos contraintes de planning et/ou maximum un mois après le devis.

Accessibilité :

Mes formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.

Chaque situation étant unique, merci de préciser votre handicap ou celui de vos salariés au moment de l'entretien préalable au devis. Je pourrai ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil et permettre à chacun de suivre la formation dans les meilleures conditions en accord avec votre employeur. Pour toutes informations complémentaires, je vous conseille les structures suivantes : ONISEP, AGEFIPH et FIPHFP.

Possibilité de construire un programme « sur-mesure » :

Vous trouverez ci-dessous un certain nombre de programmes « type » de formation. Je peux également construire des programmes sur-mesure pour répondre au mieux à vos attentes en termes de contenu (en intégrant des diapositives spécifiques sur votre secteur d'activité, vos réclamations clients, certifications, …), de durée et de modalités pédagogiques (diagnostic préalable, formation pas à pas, jeux, rallye photos…)

Inscription :

Un thème de formation vous intéresse ? Vous voulez développer un programme sur-mesure ? Contactez-moi par mail helene.flament.formation@gmail.com ou par téléphone au 06 72 36 93 36.

Prise en charge :

Organisme certifié QUALIOPI pour les **actions de formation**, permettant une éventuelle prise en charge des frais de formation par votre OPCO.

Code formation : HYG2

Hygiène et sécurité des aliments – *Pratique / Théorie*

Idéal pour les TPE / PME

❖ PUBLIC CIBLE

Personnel de production, agent de restauration et de service

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Aucun

❖ DUREE

1 journée (7h) sur site

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées.

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : Acquérir les connaissances relatives à la sécurité des aliments et aux exigences réglementaires pour **adapter les pratiques au quotidien**

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

➔ ***Identifier*** les risques sanitaires relatives à son activité

➔ ***Citer*** les références réglementaires vis-à-vis de l'hygiène des aliments

➔ ***Déterminer*** et ***appliquer*** les bonnes pratiques d'hygiène en fonction des sources de contamination

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

Méthode participative, échanges avec le stagiaire sur ses méthodes de travail

Remise d'un support de formation au stagiaire et d'un bilan proposant les axes d'amélioration en fonction de la partie pratique

❖ PROGRAMME DETAILLE

Partie I : Pratique sur le terrain (3,5 h)

➢ ***Analyse des risques sanitaires sur son poste***

- *Détecter les risques biologiques, chimiques, physiques et allergènes*
- *Conséquences d'une crise sanitaire sur une population sensible*

➢ ***Les bonnes pratiques d'hygiène***

- *Présentation des 5 principales sources de contamination (les 5M)*
- *Illustration des bonnes pratiques d'hygiène : respect des températures, règle TACT pour les produits de nettoyage et désinfection, règles de stockage, hygiène des manipulations, marche en avant, traçabilité des produits*
- *Importance des autocontrôles : contrôles à réception, températures des chambres froides, températures à cœur des liaisons chaudes/froides, suivi du nettoyage et de la désinfection*

Partie II : Théorie en salle de formation (3,5 h)

➢ ***Contexte réglementaire***

- *Présentation du Paquet Hygiène*
- *Principe de traçabilité*
- *Modalités de contrôle par la DDPP et conséquences*

➢ ***Présentation des principaux dangers sanitaires***

- *Modalités de présence et facteurs de développement*

➢ ***Les points clés à maîtriser***

- *Moyens de maîtrise*
- *Points critique dans votre secteur d'activité*

➢ ***Bilan de formation : présentation des axes d'amélioration sur les pratiques au quotidien***

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2021* DES STAGIAIRES

**Thème non développé en 2023*

Taux de satisfaction 2023 des stagiaires

sur l'ensemble des formations : 3,9/4

Code formation : HAC3

Bonnes Pratiques d'Hygiène et compréhension de la méthode HACCP en restauration collective

❖ PUBLIC CIBLE

Personnel de production de la restauration collective (crèches, EHPAD, cantine,…)

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Aucun

❖ DUREE

1 journée (7h) sur site

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend de la durée de formation, du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : Acquérir les connaissances relatives à la sécurité des aliments et à la méthode HACCP dans le secteur de la restauration collective.

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

➔ ***Identifier*** les dangers relatifs à la sécurité des aliments dans son environnement professionnel

➔ ***Déterminer*** et ***appliquer*** les bonnes pratiques d'hygiène en fonction des sources de contamination

➔ ***Définir*** ce qu'est la méthode HACCP et ***identifier*** les éventuels CCP et/ou PrPo

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

- Méthode participative, échanges avec les stagiaires sur leurs méthodes de travail
- Remise d'un support de formation à chaque stagiaire
- Exercices adaptés à l'activité de l'entreprise

❖ PROGRAMME DETAILLE

I. Rappel sur les risques sanitaires liés à la consommation des produits alimentaires

- *Responsabilités*
- *Présentation des risques biologiques, chimiques, physiques et allergènes*

III. Détermination des Bonnes Pratiques d'Hygiène

- *Présentation des 5 principales sources de contamination (les 5M)*
- *Illustration des bonnes pratiques d'hygiène*

III. Application de la méthode HACCP au quotidien

- *Identification des points critiques*
- *Importance des auto-contrôles*

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2023 DES STAGIAIRES

Thème non réalisé en 2023. Satisfaction globale de 3,9 /4 sur l'ensemble des formations dispensées en 2023

Code formation : HAC4

Elaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire en restauration collective

❖ PUBLIC CIBLE

Responsable de crèches, d'EHPAD ou de cantines

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Aucun

❖ DUREE

2 journée (14h) sur site

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend de la durée de formation, du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : . Acquérir les connaissances vous permettant de mettre en place et suivre un plan de maîtrise sanitaire.

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

➔ ***Utiliser*** les outils mis à disposition afin ***d'élaborer*** ou ***mettre à jour*** son plan de maîtrise sanitaire

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

- Méthode participative, échanges avec les stagiaires sur leurs méthodes de travail
- Remise d'un support de formation à chaque stagiaire
- Exercices adaptés à l'activité de l'entreprise

❖ PROGRAMME DETAILLE

I. Le cadre réglementaire

- *Responsabilités*
- *Définitions*

II. Maîtrise des prérequis : les BPH

- *Rappel sur les différents types de dangers*
- *Présentation des 5 principales sources de contamination (les 5M)*

III. Contenu d'un PMS

- *Bonnes pratiques liées au personnel, aux locaux et à la fabrication*
- *Plan HACCP*
- *Gestion de la traçabilité et des produits non-conformes*

IV. Vérification, suivi et archivage

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2023 DES STAGIAIRES

Thème non réalisé en 2023. Satisfaction globale de 3,9 /4 sur l'ensemble des formations dispensées en 2023

Code formation : HYG3

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

❖ PUBLIC CIBLE

Personnel de cuisine, gérant de restaurant, gérant de camping

❖ TYPE DE SESSION

En présentiel

❖ PRE-REQUIS

Aucun

❖ DUREE

2 journées (14h) sur site

❖ TARIF

Devis gratuit sur demande, la tarification dépend de la durée de formation, du nombre de personnes à former et des modalités pédagogiques sélectionnées

❖ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

But de la formation : Acquérir les connaissances relatives à la sécurité des aliments et aux exigences réglementaires pour **adapter les pratiques au quotidien**

A l'issue de la formation le stagiaire 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 en restauration commerciale

➔ ***Mettre en œuvre*** les principes de l'hygiène en restauration commerciale

❖ MOYENS MIS EN ŒUVRE

Programme conforme avec l'arrêté du 05/10/2011

Méthode participative, échanges avec les stagiaires sur leurs méthodes de travail

Remise d'un support de formation à chaque stagiaire reprenant le support power point et des annexes techniques (règlementation, exemples de fiches d'autocontrôles)

❖ PROGRAMME DETAILLE

I. Risques sanitaires liés à la consommation des produits alimentaires

I.1 Définitions

I.2 Responsabilités

I.3 Présentation du risque microbiologique

I.4 Présentation du risque parasitologique

I.5 Présentation du risque chimique

I.6 Présentation du risque physique

I.7 Présentation du risque allergène

I.8 Conséquences d'une crise sanitaire

II. Contexte réglementaire

*II.1 Présentation du **Paquet Hygiène** et de **l'arrêté du 21 décembre 2009***

II.2 Formalités administratives (déclaration, agrément ou dérogation à l'obligation d'agrément)

II.3 Modalités de contrôle par la DDPP et conséquences

*II.4 Obligation de **traçabilité***

III. Les bonnes pratiques d'hygiène

*III.1 Utilisation du **GBPH de la restauration** (édition 2015)*

III.2 Présentation des 5 principales sources de contamination (les 5M)

III.3 Illustration des bonnes pratiques d'hygiène

III.4 Construction d'un Plan de Maîtrise Sanitaire

IV. Présentation de la méthode HACCP

IV.1 Historique et définition

IV.2 Les 7 principes de la méthode

IV.3 Notions de CCP et PRPo

❖ EVALUATION ET VALIDATION

Evaluation des connaissances à l'aide d'un QCM en début et en fin de formation

Remise d'une attestation à chaque participant ayant effectué le programme dans sa globalité

Pour les personnes n'ayant pas eu la moyenne (10/20 ou seuil fixé par l'employeur) au test final il sera proposé un complément personnalisé dans le mois suivant la formation :

- entretien sur site ou par téléphone pour évaluer les points de progression
- apport d'un complément pédagogique ciblé en fonction des lacunes
- réalisation d'une nouvelle évaluation par QCM

❖ TAUX DE SATISFACTION 2023 STAGIAIRES