

# Formateur : Formation de formateur et auditeur en hygiène et sécurité alimentaire HACCP

Formation de formateurs

Action de développement des compétences

|                      |                                                                                |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Durée                | 28 heures (4 jours)                                                            |
| Modalité             | Distanciel                                                                     |
| Lieu                 | Avantages Buro - SALLE CESAR ZI Les Paluds, 276 Avenue du Douard 13400 Aubagne |
| Tarif                | Sur devis — intra ou inter-entreprise (réponse sous 24 h)                      |
| Contact              | Nicolas Brest — 06 63 83 04 40 — nicolas.brest@ambition-prevention.fr          |
| Programme créé le    | 08/04/2021                                                                     |
| Dernière mise à jour | 07/02/2024                                                                     |
| Version du programme | 2                                                                              |

★ Taux de satisfaction des apprenants : **9,7/10** (45 avis)

## Présentation

Action de développement des compétences à distance

Les apprenants intègrent une formation ludique et participative utilisant des outils numériques et tactiles destinés à améliorer leur formation.

Formation de formateur permettant la compréhension et l'assimilation des compétences nécessaires à la conception de séquences pédagogiques afin d'animer des formations spécifiques en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et collective. Cette formation permettra en outre d'assurer des audits au sein des établissements.

En restauration commerciale les clients restaurateurs concernés sont décrits dans le Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011. Il s'agit : "Des établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants : « — restauration traditionnelle ; « — cafétérias et autres libres-services ; « — restauration de type rapide."

En restauration collective, les clients restaurateurs peuvent demander une personnalisation de l'action de formation.

L'apprenant sera capable de concevoir une progression pédagogique adaptée à l'établissement pour lequel il intervient.

Cette formation de 28 heures se déroule sur 4 jours consécutifs

Elle s'adresse à des groupes de 1 personne minimum et 10 personnes maximum. L'apprenant devra suivre la totalité de la formation et participer aux exercices pratiques pour obtenir son certificat de réalisation.

Modalités et Délais d'accès : entrée et sortie définie à heures fixes. Planification à S-1 Modalités de prise en charge : OPCO / plan de développement des entreprises / FNE/FIFPL

Code NSF : 333 Formacode : non concerné Code Rome : non concerné

L'inclusion est une valeur importante pour nous. Nous préférons donc étudier au cas par cas les différentes compensations nécessaires. En conséquence, l'accessibilité sera adaptée pour les personnes en situation de handicap.

## Objectifs de la formation

- Comprendre le fonctionnement de base de la restauration commerciale et collective
- Identifier les grands principes de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire applicables aux établissements de restauration
- Identifier les risques et les conséquences liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre et justifier les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Répondre aux questions relatives à l'HACCP
- Préparer une animation sur l'HACCP
- Préparer un audit et un diagnostic hygiène en restauration.

## Profil des bénéficiaires

### Pour qui

- Formateur d'entreprise, d'organisme de formation ou indépendant

### Prérequis

- Avoir une expertise technique et terrain de son métier
- Être formateur ou avec une expérience dans la transmission des savoirs

## Contenu de la formation

### Jour 1

- Le fonctionnement de base de la restauration commerciale et collective ainsi que les différences entre celles-ci
- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Savoir se renseigner sur l'HACCP en restauration commerciale (médias, sites professionnels...)

### Jour 2

- Les BPH
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

- Le GBPH du secteur d'activité spécifié
- L'utilisation du GBPH, des arrêtés et des sites gouvernementaux pour répondre aux questions des stagiaires
- Le déroulé d'un audit en restauration

### Jour 3

- L'organisation de mises en situations professionnelles
- La mise en place d'un PMS et d'un PND adapté à chaque établissement
- Les évaluations stagiaires
- Préparation des animations stagiaires

### Jour 4

- Présentation des animations stagiaires
- L'organisation de mises en situations professionnelles
- Présentation d'un audit et d'un diagnostic hygiène en restauration.
- Evaluations
- Retour sur la formation
- Questions ouvertes

## Équipe pédagogique

Nicolas BREST est reconnu comme le référent Handicap, RGPD, COVID et pédagogique de la structure. Formateur de formateurs hygiène alimentaire issue de la restauration depuis plus de 15 ans.

## Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Positionnement lors de l'analyse de la demande déterminant l'inscription
- Parcours adaptés aux besoins de chaque participant
- Evaluation des acquis en cours de prestation
- Evaluation de la satisfaction des participants

## Ressources techniques et pédagogiques

- Lors des formations inter entreprises l'accueil des apprenants est réalisé dans une de nos salles (virtuelles) de formation dédiée conforme aux normes en vigueur
- Partage, sur l'extranet de chaque participant, de documents permettant la préparation et la progression de l'action de formation
- Ordinateur et vidéo projecteur tactiles et interactifs
- Exposés théoriques et participatifs grâce à nos outils digitaux tactiles
- Supports pédagogiques pour vous aider à la création de votre propre support de formation pour l'animation de vos futures formations

## Qualité et satisfaction

Taux d'abandon : 0% Taux de réussite : 100% Taux de satisfaction : 92%

## Modalités de certification

### Résultats attendus à l'issue de la formation

- Le candidat devra suivre la totalité de la formation et participer aux exercices pratiques ainsi qu'animer des séquences

### Modalité d'obtention

- Suivre la totalité de la formation pour recevoir le certificat de réalisation

### Détails sur la certification

- Le candidat devra concevoir ses supports et animer en plénière pour recevoir son certificat de réalisation

### Durée de validité

- 3 ans

## Capacité d'accueil

Entre 1 et 10 apprenants

## Délai d'accès

1 semaine

## Accessibilité

L'inclusion est une valeur importante pour nous. Nous préférons donc étudier au cas par cas les différentes compensations nécessaires. En conséquence, l'accessibilité sera adaptée pour les personnes en situation de handicap.