

Programme de Formation Hygiène adaptée à l'activité : « Conserverie »

Durée	1 jour / 7 heures
 Public	La formation est accessible à toute personne souhaitant améliorer ses connaissances et ses compétences en matière d'hygiène alimentaire et de méthode HACCP ainsi qu'à tout manipulateur de denrées alimentaires exerçant une activité de conserveur
Pré-requis	Français : lu, parlé et écrit.
 Objectifs pédagogiques	- Connaître la réglementation du secteur d'activité « Fabrication de produits appertisés à base de produits de la pêche » . - Donner des moyens théoriques et pratiques aux stagiaires concernant l'identification des risques alimentaires. - Analyse des risques sanitaires liés à une insuffisance d'hygiène, - S'approprier la méthode et les outils pour mettre en oeuvre les principes d'hygiène et de sécurité alimentaire
Contenu de la formation	Règlement et Paquet Hygiène - Les services officiels de contrôle - Sanctions liées à des manquements sanitaires - La responsabilité des acteurs - Microbiologie : bactéries pathogènes, les toxines, les virus... - L'hygiène des manipulateurs : lavage des mains, tenue de travail, hygiène personnelle... - Le principe de marche en avant - L'hygiène lors de la manipulation des produits de la mer - L'hygiène lors de la préparation de produits appertisés - Les matériels et équipements - Le nettoyage et la désinfection La formation est divisée en deux parties : une partie théorique et une partie de mise en pratique pour chaque participant sur le poste de travail ou en simulation.
Organisation de la formation	Equipe pédagogique Magali CHAREYRE, formatrice depuis 2012, formée en Hygiène et HACCP et accompagnant les entreprises dans la réalisation de leurs dossiers de demandes d'agréments sanitaires (PMS). Moyens pédagogiques et techniques • Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation au sein de l'entreprise mandataire.. • Documents supports de formation projetés. • Exposés théoriques • Etude de cas concrets • Quizz en salle • Vidéos • Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation. Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation • Feuilles de présence. • Questions orales ou écrites (QCM). • Mises en situation. • Formulaire d'évaluation de la formation.
Modalités	Prendre contact par téléphone ou par mail. Réaliser un premier entretien en visioconférence via Zoom ou autres outils de partage d'écran, par téléphone ou en présentiel dans votre entreprise.
Délai d'accès	De 1 jour ouvré à 1 mois selon les disponibilités de la formatrice.

Accessibilité personne handicapée	Les formations sont réalisées dans les locaux des entreprises mandataires et doivent se conformer aux règles d'accès aux personnes handicapées. Les formations sont adaptables en fonction des handicaps qui doivent être signalés lors du premier entretien.
Lieu de la formation	Dans les locaux de l'entreprise mandataire.
Contact	Magali CHAREYRE Référente handicap et Formatrice 06.65.50.21.91 - magali@hhconseil.fr
Tarifs	Tarif entra-entreprise à partir de 500€ TTC par personne par jour.