

Programme Pédagogique pour hygiène alimentaire

Présentation synthétique

Introduction aux principes de l'hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale. Objectif de la formation : fournir les connaissances et compétences nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire dans les établissements de restauration. Aucune certification.

Prérequis

Aucun prérequis pour cette formation.

Durée et horaires de la formation

- 14 heures au total, réparties sur deux jours.
- Horaire : 9h-16h avec une heure de pause déjeuner.

Modalités et délai d'accès

45 jours maximum au moment de l'analyse des besoins, en présentiel.

Objectifs pédagogiques globaux

- Comprendre les principes de base de l'hygiène alimentaire.
- Maîtriser le système HACCP et ses applications.
- Identifier et contrôler les risques liés à la sécurité alimentaire.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans un environnement de restauration

Méthodes et moyens pédagogiques

- Cours théoriques et études de cas.
- Ateliers pratiques et démonstrations.
- Utilisation de supports multimédias et documents de formation.

Les moyens pédagogiques utilisés pour cette formation sont les suivants :

- Les méthodes pédagogiques affirmatives seront majoritairement appuyées par la technique pédagogique de l'exposé : chaque stagiaire aura une feuille avec les définitions des termes.
- Les méthodes pédagogiques interrogatives seront appuyées par des petits exercices, puis par de brèves discussions et/ou conseils mutuels (en guise de corrections) entre stagiaires.

Ressources pédagogiques

- Manuels de formation HACCP.
- Matériel pour études de cas et ateliers.
- Ressources en ligne pour complément d'information.

Moyens techniques

- Salle de classe équipée pour les présentations et ateliers.
- Matériel spécifique pour la pratique de l'hygiène alimentaire.

Le référent des formateurs

Leïla a dirigé un restaurant pendant 5 ans. Elle devait se tenir à jour des nouvelles méthodes et règles concernant l'hygiène dans la restauration. Depuis, elle accompagne des restaurateurs à la mise en pratique des normes d'hygiène en vue de préserver la santé de tous.

Dispositifs d'évaluation pendant la formation

- Pendant la formation : Quizz, exercices pratiques, simulations.
- Évaluation finale : Examen pratique et théorique pour valider les compétences acquises.

Dispositifs d'évaluation après la formation

Nous apprécions l'assimilation de la formation à travers un QCM final ainsi que différents jeux de rôles.

Itinéraire pédagogique

□	Jour 1 : Fondamentaux de l'Hygiène Alimentaire et Introduction au HACCP
	<ul style="list-style-type: none">○ 9h-11h : Principes de l'hygiène alimentaire, importance de la sécurité alimentaire.○ 11h15-13h : Composantes du système HACCP, identification des dangers.○ 14h-16h : Atelier pratique sur l'identification des points critiques (CCP).
□	Jour 2 : Application du HACCP et Bonnes Pratiques
	<ul style="list-style-type: none">○ 9h-11h : Mise en place et gestion du système HACCP.○ 11h15-13h : Bonnes pratiques d'hygiène en restauration.○ 14h-16h : Études de cas, application des principes HACCP dans différents scénarios.○
□	Conclusion et Évaluation
	<ul style="list-style-type: none">○ Récapitulatif des points clés○ Évaluation des connaissances acquises par QCM○ Feedback et discussion ouverte

Ce programme vise à offrir une compréhension approfondie de l'hygiène alimentaire et du système HACCP, essentielle pour garantir la sécurité alimentaire dans les établissements de restauration.

Prix

2400€

Personne en situation de handicap

Ouvert aux personnes en situation de handicap. Nous prévenir à l'avance pour adapter la prestation si besoin.

Contact

Responsable pédagogique : 06 52 18 54 88 – contact@volcanup.fr

Taux de satisfaction de 90%, taux de réussite de 100% sur 30 apprenants formés en 2022