

METHODE HACCP

Public cible la formation

Agent des crèches, hôpitaux, écoles, centre de loisirs...

Prérequis à l'entrée en formation

Aucun.

Durée

14 heures (2 jours x 7h).

Nombre de stagiaires

Le groupe sera constitué de 4 à 10 stagiaires

Objectifs

- Connaître des protocoles d'hygiène en collectivité et savoir les appliquer.
- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développement microbiens.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.

Contenu

- S'initier aux différents micro-organismes et leurs conditions de développement.
- Les infections nosocomiales, la traçabilité, le lavage des mains.
- Comprendre les protocoles d'hygiène et les appliquer.
- Travailler avec du matériel et des méthodes adaptées.
- Réglementation paquet hygiène : conditions d'hygiène alimentaire et de sécurité des personnes accompagnées.
- Définir : danger, risque, analyse, maîtrise en matière de produits alimentaires.
- Principes et étapes de la méthode HACCP.
- Evaluation des risques.
- Contamination, cause, CCP.
- La maîtrise des risques : seuil critique.
- Les mesures correctives, procédure et contrôle.
- Exercices pratiques avec les participants.

Méthodes pédagogiques et supports

Analyse de situations à partir d'exemples concrets.

Echanges entre les participants sur des situations, des expériences.

Moyens, équipement et matériel : - Diaporama - Supports écrits - Paper-Board - Matériel pour mise en place d'activités

Modalités d'évaluation et de certification

Quizz en fin de formation pour évaluer les connaissances des stagiaires

Modalités d'accompagnement des stagiaires

Réponses et conseils individualisés sur la base d'un recueil de situations vécues

Date et lieu de la formation

Dates : 4 et 11 avril 2022

Horaires : • Matin : 8H30-12H00 • Après-midi : 13H00-16H30

Lieu : Centre de formation du Puits de l'Aune - 17 Rue Louis Blanc - 42110 – FEURS - 04 77 26 11 65

Tarif :

20€ / heure x 14 h soit 280 €

Intervenant(s)

Intervenante : Isabelle CONTANT

Informations pratiques

Possibilité de restauration sur place (self payant* ou coins repas). Le self fonctionne du lundi au vendredi **hors vacances scolaires**

Accessibilité : Accessible depuis la gare SNCF et la ligne TIL à moins de 10 minutes à pied.

Notre organisme de formation dispose d'une habilitation spécifique délivrée par la DRAAF Rhône-Alpes pour ce module HACCP

Elodie BILLAUD - Assistante formation
Evelyne VERPY - Responsable du centre de formation

Téléphone unique : 04 77 26 11 65 ou email : formco.feurs@cneap.fr

Le Puits de l'Aune, Centre de formation est reconnu par la Charte H+ pour la qualité de son accueil des personnes en situation de handicap en formation.



Le Puits de l'Aune, Centre de formation est certifié QUALIOPi depuis le 18 décembre 2020.