

## Programme de formation

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

**Dates : A définir**

**Session : Hygiène des aliments 1 JOY\_entreprises-2024**

<b>Organisme :</b> AIME 10 place Soulège 07260 Joyeuse ☎ 04-75-39-96-33 ✉ <a href="mailto:aime@emploi-formation.org">aime@emploi-formation.org</a>	<b>Raison sociale :</b> Association A.I.M.E. Agir Innover Mobiliser Essaimer <b>Forme juridique :</b> Association loi 1901 <b>Numéro d'OF :</b> 82070066107 (ce numéro ne vaut pas agrément de l'état)
---	--

### Objectifs de l'action

- Identifier les grands principes de la réglementation (le paquet hygiène) en relation avec la restauration
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités en restauration
- Situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire et des principes de l'HACCP.

### Public visé

- Agents de restauration ; cuisiniers ; livreurs ; aides de cuisine ; plongeurs...
- La formation est adaptée pour des groupes de 4 à 10 stagiaires maximum.

### Durée et organisation :

Durée session : 14H pour la formation initiale (2 journées).

7 H pour une remise à niveau (1 journée).

### Domaine de formation

(En référence aux [articles L.6313-1 à L.6313-11 du Code du Travail](#))

Hygiène sécurité hôtel restaurant (Formacode : 42793)

## Contenu de formation

- Le contexte réglementaire de la manipulation des denrées alimentaires.
- Le PMS (plan de maîtrise sanitaire).
- Les dangers en cuisine.
- La méthode HACCP et ses principes.
- Quels sont les moyens de prévention et leurs bonnes pratiques.
- Hygiène du personnel.
- Le nettoyage et la désinfection.
- La traçabilité.
- Le respect des températures de production et de livraison, la chaîne du froid.
- La marche en avant dans le temps et dans l'espace.
- Les moyens de contrôle.

## Modalités techniques et pédagogiques

La formation peut s'effectuer dans votre entreprise afin de permettre aux salariés de suivre les procédures déjà mises en place, de renforcer et d'approfondir les connaissances existantes et de maîtriser de nouvelles méthodologies qui leurs permettront d'être plus efficace sur leur poste de production.

### Conditions de mise en place d'une formation en intra entreprise :

Notre formateur rencontrera le chef de cuisine ou responsable de pôle pour établir les conditions de mise en place de la formation et fixer les objectifs de celle-ci.

La formation peut s'effectuer dans notre centre de formation (07260 Joyeuse) avec utilisation de notre plateau technique cuisine.

**Accessibilité aux personnes en situation de handicap adaptée au cas par cas.**

### Supports et matériels utilisés

- ✓ Supports papiers tous formats visuels et professionnels, supports numériques.
- ✓ Une salle.

### Documents remis

- ✓ Programme de formation
- ✓ Documents pédagogiques

## Modalités d'évaluation

- Positionnement à l'entrée de formation + Auto-évaluation des compétences.
- Evaluation des acquis de formation sous forme d'un questionnaire.
- Formulaire d'évaluation qualité rempli par les participants à l'issue de la formation.

## Validation de la formation

- Remise de l'Attestation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

## Taux de sorties positives et de satisfaction

Sur l'ensemble des actions de formation menées par A.I.M.E en 2022 :

- **97,98 %** des stagiaires ayant participé à nos actions se disent « Satisfaits » ou « Très satisfaits » de la qualité globale de leur formation ;
- **73,13 %** de sorties positives en cohérence avec le parcours et les freins des stagiaires ;
- **80,36%** de réussite aux examens (85,71% pour les examens de langue et 75% pour les examens de cuisine)

## Intervenants

Le formateur qui animera le module dispose d'une formation initiale en restauration, formation continue de formateur, et applique quotidiennement la méthode HACCP dans ses missions de formateurs techniques.

Son parcours personnel lui donne de la polyvalence, permettant l'intérêt et la prise en compte de toutes les difficultés et capacités.

## Coût de l'action

150€ par personne et par journée.

Possibilité de tarif dégressif en fonction du nombre de personnes à former. Possibilité de prise en charge via votre entreprise, votre OPCO, ou Pôle Emploi.