STAGE UP
Booster De Compétences

FORMATION PROFESSIONNELLE
PRÉVENTION ET SÉCURITÉ

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - RÉFÉRENT DRAAF

SÉCURITÉ DES BIENS ET DES PERSONNES

PUBLIC

Professionnels de la restauration

PRÉREQUIS

Avoir une bonne connexion internet

OBJECTIFS DU STAGE

La formation HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - REFERENT DRAAF a pour objectifs de :
• Connaître la réglementation en vigueur.
• Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments dans votre entreprise.
• Réagir en cas d'alerte.
• Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire.

FORMATION RÉF. PS02011 :

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - RÉFÉRENT DRAAF

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

14 heures Partout en France

Prise en charge OPCO : oui

Version 1 - MàJ : 25.03.2024

Vous êtes un professionnel à la recherche d'une formation **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF** ?

DURÉE

14 heures

PÉDAGOGIE

METHODE PEDAGOGIQUE :
Formation 100% en ligne dématérialisée, compatible smartphone et tablette ponctuée d'activités en immersive Learning riches et variés pour une expérience immersive unique en France !

Mise à disposition de documents durant la formation et disponibles à vie.
Tutorat par prise de rendez-vous téléphonique directement en ligne via la plateforme pour le suivi personnalisé.
Suivi pédagogique en milieu et fin de parcours.

METHODE D'EVALUATION :
Test de niveau (QCM) effectué en début et en fin de formation de manière à mesurer la progression de l'apprenant et de valider ses acquis.
Quizz intermédiaires à l'oral tout au long du parcours.
Nombreuses activités pédagogiques sous forme d'immersive learning et de serious game avec score final.

SANCTION :
Attestation de formation.

Formation théorique et pratique.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

TARIF : 249 € TTC en e-learning. Intra présentiel : nous consulter.
1 à 10 personnes
RENSEIGNEMENTS :
contact@stageup.fr

STAGE UP met à votre disposition toute son expertise technique et pédagogique qui vous permettra d'atteindre vos objectifs.
Que vous soyez une entreprise ou un institutionnel, la formation **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF** est assurée par nos formateurs sélectionnés pour leurs compétences reconnues (certification….) et leurs qualités relationnelles.
Quelque soit le niveau des stagiaires, un suivi pédagogique est assuré avant, pendant et après la formation, de manière à constater les acquis et ainsi permettre une mise en œuvre rapide dans un contexte professionnel.
Vous souhaitez organiser votre formation **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF** facilement et de manière personnalisée ? Optez pour une solution en intra, ou participez à une de nos sessions collectives (inter), dans la limite des places disponibles.

Participez à la formation Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF à Paris, Lille, Marseille, Lyon, Bordeaux, Toulouse, Strasbourg, Nantes, Montpellier, Rennes, Grenoble, Angers, Clermont-Ferrand, Nancy.

Contenu

La formation **HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - REFERENT DRAAF** transmet les connaissances règlementaires en vue de contrôler la sécurité alimentaire pour prévenir, éliminer et/ou réduire les dangers physiques, chimiques ou biologiques à des niveaux acceptables et préserver ainsi la santé du consommateur.

La formation **HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - REFERENT DRAAF** vous permettra de maîtriser et d'appliquer les objectifs majeurs de cette réglementation à savoir :

- identifier les risques et dangers chimiques, physiques, microbiologiques pour la sécurité alimentaire.
- déterminer tous les points critiques pour la sécurité alimentaire.
- fixer les seuils critiques.
- surveiller les point critiques.
- prendre les mesures correctives si le système de surveillance observe la non maîtrise d'un point critique de contrôle.
- vérifier que le process fonctionne correctement.

PROGRAMME DE FORMATION

MODULE 1
Introduction

- contexte
- la méthode haccp

- Activité en immersive Learning: un repas entre amis
- Résumé du module 1
- Test du module 1 : QCM de fin de module

MODULE 2
Les fondements de la réglementation

- le codex alimentarius
- les règlements du paquet hygiène
- les arrêtés ministériels
- la déclaration d'activité
- la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- la traçabilité

- Le rendez-vous administratif
- Résumé du module 2
- Test du module 2

MODULE 3
Initiation à la microbiologie alimentaire

- historique
- la diversité du monde microbien
- le développement des micro-organismes

- Le stage de microbiologie
- Résumé du module 3
- Test du module 3

MODULE 4
Les dangers

- introduction
- les dangers biologiques
- les dangers chimiques
- les dangers physiques
- l'analyse des dangers

- La cuisine de Bruno
- Résumé du module 4
- Test du module 4

MODULE 5
Gestion des crises

- les tiac
- le retrait-rappel

- La mauvaise nouvelle
- L'intoxication alimentaire
- Résumé du module 5
- Test du module 5

MODULE 6
Les bonnes pratiques d'hygiène

- le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- les points clés de l'hygiène

- Première journée de stage
- Deuxième journée de stage
- Résumé du module 6
- Test du module 6

MODULE 7
Le nettoyage et la désinfection

- introduction
- mise en pratique

- Il manque des produits de nettoyage
- Résumé du module 7
- Test du module 7

MODULE 8
Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP

- introduction
- la méthode haccp
- les étapes de la méthode haccp adaptées aux petites entreprises

- C'est parti pour l'HACCP !
- Résumé du module 8
- Résumé du module 8 : vidéo
- Test du module 5

MODULE 9
Le plan de maîtrise sanitaire

- introduction
- composition du pms
- la formation du personnel

- Un après-midi sous les papiers !
- Résumé du module 9
- Résumé du module 9

MODULE 10
Les contrôles officiels

- les différents services de contrôle
- les contrôles des services vétérinaires

- Une journée de stress
- Résumé du module 10
- Test du module 10

MODULE 11
Mise en pratique

- L'affiche des 14 allergènes
- Travail rédactionnel

Sortie de formation

- Résumé de la formation
- Examen final de certification

Fin de formation

- conclusions.
- test de niveau et correction.
- évaluation qualitative.
- validation des acquis.
- remise de l'attestation de formation.
- remise d'un support de cours et documents annexes.

Votre formateur Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF

Des experts à votre service

Fort d'une expérience opérationnelle en projet, votre formateur **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF** a été sélectionné par nos services pédagogiques tant pour son expertise que pour ses qualités pédagogiques et sa volonté de transmettre son savoir faire.

Formation Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF dans vos locaux ou en ligne

Quel format choisir ?

Ces deux formats de formation offrent chacun leurs intérêts pratiques. Chaque participant ayant ses préférences et ses contraintes en matière d'organisation, nous vous garantissons une formation réussie que ce soit en présentiel ou en distanciel.

Les avantages du présentiel :

Déplacement dans vos locaux et partout en France. La formation peut soit se dérouler dans une pièce dédiée soit dans la pièce principale de votre agence si sa configuration le permet.

- meilleur relationnel avec le formateur.
- meilleure assiduité.
- temps de formation concentré sur une période donnée.
- possibilité de former plusieurs personnes simultanément et de manière plus efficace.

Les avantages du distanciel :

Il est important d'être équipé du matériel nécessaire à savoir : poste informatique équipé, connexion internet fibre, webcam, micro et casque audio. Un lien de réunion type Zoom ou Teams sera fourni aux stagiaire directement par le formateur.

- possibilité d'espacer les séances.
- nombre de participants plus limité.

Comment financer la formation Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF ?

OPCO, POLE EMPLOI, CPF...

En tant qu'organisme de formation s'adressant principalement aux professionnels, nous vous conseillons et nous vous accompagnons dans vos démarches pour la prise en charge en tout ou partie de

votre formation **Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF**
Nos principaux partenaires sont les OPCO tels que par exemple :

- opco ep pour les salariés d'agences d'architecture.
- atlas pour les bureaux d'études et économistes de la construction
- fif pl pour leurs dirigeants non salariés en profession libérale.
- afdas pour les salariés d'agences de communciation, spectacle, production...

un chiffrage ainsi que les possibilités de financements selon votre opco vous seront adressés par un de nos conseillers en formation.

Ils nous ont fait confiance pour leur formation Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF ?

voir un échantillon de quelques clients

Nos formations Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF sont réalisables partout en France, à domicile ou sur lieu de travail.
Formation Hygiène et sécurité alimentaire - Référent DRAAF Paris, Lyon, Marseille, Lille, Nice, Bordeaux, Toulouse, Montpellier, Strasbourg...
Prise en charge par votre OPCO (Atlas, Opco EP, Akto, Afdas, FIF PL...).

Centre de formation STAGE'UP
Siège social: 23 rue Antigna 45000 ORLEANS
Service commercial: 14 rue d'Amsterdam 75009 PARIS
Siret: 488 346 610 000 30 APE: 8559A N° Existence: 24 45 02361
email: contact@stageup.fr
01 47 23 79 72

formation dispensée
PARTOUT EN FRANCE

formation éligible
PLAN DE FORMATION