Bonnes pratiques d'Hygiène en alimentaire et restauration
Plan de Maîtrise Sanitaire – HACCP - Traçabilité

Organisme	Agrow'Up Consulting / SCIC Interstices
Formateur.es	Isabelle GLOTAIN, Formatrice et Consultante en Accompagnement Qualité et RSE
Durée de la formation	14 heures
Public	Salarié de la restauration et de l'alimentaire (atelier de transformation, artisanat, industrie, distribution) Porteur de projet dans la restauration et l'alimentaire
Pré requis	Aucun
Objectifs pédagogiques	Acquérir et être en capacité de mettre en pratique les bonnes pratiques dans la gestion de ses missions quotidiennes dans le respect de la réglementation et notamment du Paquet Hygiène.
Objectifs opérationnels (Développer les compétences suivantes)	• Connaitre la réglementation européenne en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire • Reconnaître les principaux dangers en alimentaire • Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication • Construire et mettre à jour dans la durée l'ensemble les enregistrements associés • Assurer la traçabilité de ses « production ». • Mettre en place un plan HACCP adapté à son activité • Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire tel que demandé par la réglementation.
Moyens pédagogiques	Présentiel : Formation en salle avec rétroprojecteur / paperboard Distanciel : Utilisation d'outils collaboratifs (klaxoon,…)
Méthode pédagogique	Présentiel ou distanciel : outils pédagogiques variés avec études de cas et travail de groupe

Déroulé pédagogique	- La réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. - Connaître les différents types de dangers et les moyens de maîtrise pour les éviter. - Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et les appliquer. - Découvrir le process HACCP : historique, description et les 7 principes de base et réaliser son étude HACCP - Construire les bases de son PMS et mettre en place les enregistrements associés
Date	Une date par trimestre (à définir en fonction des inscriptions)
Lieu de la formation	SCIC Interstices Sud Aquitaine, 3 Rue Hélène Boucher, 40220 Tarnos
Nombre de participants	6-10 participants
Tarif	300 HT / participant pour les 2 journées
Modalités d'évaluation	Questionnaire positionnement début / fin de formation
Accessibilité aux personnes handicapées	Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.