

FORMATION PROFESSIONNELLE DU PERSONNEL



LA LISTE DES 11 OPCOS

afDas

Atlas

OPCO EP
Opérateur de compétences
des Entreprises de Proximité

AKTO
L'humain au cœur des services

OCAPIAT

**OPCO
2i**
COMPÉTENCES
INDUSTRIES

l'opcommerce
Opérateur de compétences

Constructys
Votre partenaire compétences

**OPCO
Mobilités**

**OPCO
SANTÉ**

uniformation
Votre partenaire parcours et formation
Métiers, Industrie & Santé, Services, ...



V01-Module 1-4 – AGREMENT SANITAIRE CE

Dernière mise à jour : 04/08/2023

➤ **Public visé :**

Le personnel intervenant dans la manipulation, la transformation et le service des denrées alimentaires (cuisinier, boulanger, pâtissier, boucher, charcutier, ...) ainsi que les salariés encadrants

➤ **Prérequis :**

Expérimenté ou débutant
Savoir lire, écrire et parler couramment le Français.

➤ **Type de stage :**

Formation en intra-entreprise.

➤ **Objectifs pédagogiques :**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaitre la réglementation relative à l'agrément sanitaire (arrêté du 8 juin 2006)
- Connaitre les bases de la méthode HACCP et son application sur le terrain.
- Mémoriser les bases de la microbiologie alimentaire et les attentes réglementaires (2073/2005CE)
- Identifier les risques physiques, chimiques, biologiques et allergènes.
- Connaitre les prérequis d'hygiène et leur maîtrise sur le terrain,
- Maîtriser les étapes du nettoyage-désinfection en production.
- Gérer les non conformités et les crises sanitaires
- Comprendre les attentes en termes d'autocontrôles et de traçabilité.

➤ **Modalités de déroulement :**

Formation en présentiel.

➤ **Durée de la formation :**

14 heures

Module 1 : Formation pratique de 3 heures et 30 minutes.

Module 2 : Formation théorique de 10 heures.

Évaluation : 30 minutes

➤ **Nombre de participants :**

1 minimum, 12 stagiaires maximum.



- **Tarifs :**
Entre 25€/heures et 60€/heures en fonction du nombre de participants.

- **Délai d'accès à la formation :**
En fonction du calendrier des sessions.

- **Programme de la formation :**
 - Module 1 : Formation pratique

Le formateur accompagnera les stagiaires en situation de travail en production dans les conditions réelles de travail

A- Les locaux :

- Le processus global de
- Les règles de sécurité et d'hygiène
- La gestion du froid
- La gestion de la traçabilité (de la réception à l'expédition)
- La gestion du matériel
- La gestion des déchets

- Module 2 : Formation théorique

A- L'agrément sanitaire :

- Le contexte réglementaire et le paquet hygiène
- La réglementation française
- L'équipe Qualité
- La démarche d'obtention de l'agrément sanitaire

B- Présentation des produits issus..... :

- Le type de produits
- Sa présentation
- Ses caractéristiques physico chimiques
- Son utilisation attendue
- Les diagrammes de fabrication
- Les DLC

C- L'HACCP :

- Les 7 principes et les 12 étapes
- L'équipe HACCP
- Les dangers chimiques, physiques, biologiques et allergènes
- La méthode
- Définition PROP/PRPo/CCP
- La surveillance
- La vérification et les enregistrements



D- Les prérequis en matière d'hygiène dans le dossier d'agrément sanitaire :

- La marche en avant
- Hygiène du personnel
- Hygiène des locaux et des équipements
- Nettoyage et désinfection des locaux
- Gestion de la maintenance
- Gestion des nuisibles
- Gestion des températures
- Gestion de l'eau
- Contrôles à réception et à expédition

E- Autocontrôle et traçabilité :

- Les autocontrôles obligatoires
- La maîtrise de la traçabilité
- La vérification du plan de maîtrise

F- Autocontrôle et traçabilité :

- La gestion des non conformités
- La gestion des crises sanitaires avec l'autorité compétente

➤ **Moyens et méthodes pédagogiques :**

La formation se déroulera dans une salle munie d'un vidéo projecteur et d'un tableau annexe.

La méthode pédagogique consistera en une alternance d'apports théorique et d'exemples pratiques.

➤ **Qualité du ou des formateurs**

La formation sera assurée par Mr Laurent DEREWIANY (15 ans d'expérience en tant que consultant en hygiène alimentaire HACCP auprès des commerces de détail de l'alimentaire) ou par Madame Laetitia SIBRAC (Formatrice en hygiène alimentaire HACCP depuis 2015). Occasionnellement, un formateur expérimenté en hygiène alimentaire HACCP pourra être sollicité pour animer la formation.



➤ **Modalités d'évaluation des acquis :**

Évaluation en début, en cours et en fin de formation.

- Évaluation à l'entrée en formation.
- Questions orales en cours de formation.
- Les connaissances acquises lors de la formation seront évaluées en fin de formation à l'aide d'un QCM.

➤ **Sanction de la formation**

A l'issue de la formation, le stagiaire recevra une attestation de fin de stage.

➤ **Accessibilité :**

VEHA CONSEIL étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.