

Formation

Hygiène et sécurité sanitaire - Niveau 2 Collège

<i>Durée de la formation</i>	
10h (1 ½ jours)	
<i>Public concerné</i>	
Responsable, second de cuisine ou tout agent de la restauration collective amené à manipuler des denrées alimentaires et à mettre en place le PMS. Prérequis : Français parlé, lu et écrit.	
<i>Objectifs</i>	<i>Compétences visées</i>
Rappel des bonnes pratiques d'hygiène Repérer les situations à risque dans sa cuisine Savoir interpréter ses résultats d'analyses microbiologiques et contrôle de surface	Connaître les documents composant le PMS Comprendre les éléments clé de la rédaction des documents Inclure la mise à jour et l'archivage
<i>Programme de la formation</i>	
Jour 1 ✓ Sécurité des aliments ✓ Contexte réglementaire ✓ Le plan de maitrise sanitaire	Jour 2 ✓ Application du PMS (en cuisine)
<i>Moyens pédagogiques et techniques</i>	<i>Modalités d'évaluation</i>
Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de Power Point incluant des photos prises en cuisine de restauration collective. Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, participation interactive des agents, QUIZ	Évaluation des connaissances en début et fin de stage, avec attribution d'un certificat de réalisation de la formation. Un questionnaire est remis à chaque participant en fin de session afin d'évaluer son degré de satisfaction Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation
<i>Intervenants</i>	<i>Référent pour les Personnes en Situation de Handicap</i>
Julie THIEBAUT <i>Auditrice, Formatrice et Technicienne en Hygiène Alimentaire</i> Benoit JEANTROUX <i>Responsable du LDVA</i> <i>Responsable technique Hygiène Alimentaire</i>	Endrique THIEBAUT 03 29 29 89 65 ethiebaut@vosges.fr 

LDVA 88	Programme Formation	F SD 01
Date de rév : 07/11/23	Indice de rév : 03	Fiche n°6 Page 1 sur 1
		Date d'appl : 01/12/23