

GBPH – LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET LA QUALITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

Durée	7 heures, soit 1 jour	Tarif	INTER : 175 € HT /pers INTRA : 1600 € HT/groupe						
Public visé	Toute personne amenée à manipuler des denrées alimentaires	Pré-requis	Compréhension du français						
Modalités	<table border="0"> <tr> <td>Présentiel</td> <td>Distanciel</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST</td> <td><input type="checkbox"/> en ligne</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> en entreprise</td> <td><input type="checkbox"/> mixte</td> </tr> </table>	Présentiel	Distanciel	<input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST	<input type="checkbox"/> en ligne	<input type="checkbox"/> en entreprise	<input type="checkbox"/> mixte	Session	Voir catalogue Nous contacter
Présentiel	Distanciel								
<input checked="" type="checkbox"/> ASFOREST	<input type="checkbox"/> en ligne								
<input type="checkbox"/> en entreprise	<input type="checkbox"/> mixte								

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à connaître et respecter le contexte réglementaire applicable en matière d'hygiène alimentaire, les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et les températures de stockage selon les marchandises concernées.

Vous serez capable d'appliquer les principes fondamentaux de la méthode HACCP, de la marche en avant et de la chaîne du froid.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Contexte réglementaire, sources de contamination et risques alimentaires (3h30 – 2 séquences)

- Connaître la réglementation européenne et française
- Identifier les risques de contamination grâce aux bases de la microbiologie alimentaire (micro organismes, Toxi Infections Alimentaires Collectives...)
- Maîtriser les principaux fondamentaux de la méthode HACCP
- S'approprier le guide des bonnes pratiques d'hygiène, document de référence

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maîtrisées.

2- Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire (3h30 – 1 séquence)

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène des locaux (nettoyage et désinfection) et du matériel
- Appliquer et partager les bonnes pratiques d'hygiène du personnel
- Contrôler la qualité produit et assurer la traçabilité
- Prendre des mesures préventives et des actions correctives...

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Contexte réglementaire** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux de la réglementation hygiène alimentaire. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement leurs connaissances et leur expérience sur le respect des réglementations européenne et française. Le formateur synthétise l'ensemble en présentant les principaux textes et éléments à retenir et évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

- **Séquence 2 (2h) Sources de contamination** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en les sources de contamination et risques alimentaires. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur les bases de microbiologie (origine, développement et effets des micro organismes), les TIAC et les risques de contamination et de propagation. Un focus sur la réglementation en vigueur concernant le COVID-19 est réalisé le cas échéant. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (3h30) Bonnes pratiques d'hygiène** [présentiel ou classe virtuelle] : Cette séquence démarre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur propose une série de mises en situation, permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes de travailler sur leurs usages concernant les pratiques d'hygiène. L'accent est porté sur l'hygiène des locaux, du matériel et du personnel, le contrôle qualité produit, les mesures préventives et correctives à apporter face au COVID-19... Des outils pratiques sont transmis (check-list, protocole sanitaire, liste do/ don't...). Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchaînement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchaînement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques. En temps asynchrone, les stagiaires peuvent se connecter à leur rythme sur une période déterminée par le planning de formation.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz...) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz...
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel ou classe virtuelle), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- **Équipement nécessaire à distance : Un ordinateur ou un smartphone avec caméra, micro et connexion illimitée.** Après traitement de leur inscription, les stagiaires reçoivent leur convocation avec lien vers le test de positionnement. La veille de la formation, les stagiaires reçoivent un mail avec un lien de connexion (et un tutoriel) vers leur salle de formation virtuelle. L'équipe d'assistance est présente en début de session pour accueillir et répondre aux difficultés techniques le cas échéant.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet...)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- **Positionnement** : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échéant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- **Finale** : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échéant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 12/04/2022

