



L'enjeu de la sécurité Alimentaire :

HYGIENE

Objectifs

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

- > Identifier les points clés de son travail pour obtenir une sécurité alimentaire optimale.
- > Prendre conscience des atouts et des faiblesses de son atelier.
- > Identifier les axes de progrès à mettre en place (organisation des postes, montée en compétence du personnel, optimisation des outils, maintenance préventive...)

Participants

- > Responsables d'ateliers, chefs d'équipe, conducteurs de ligne, Opérateurs de production ou du service Nettoyage
- > Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap (*sous réserve d'avis médical)

Pré-requis

Aucun

Programme

Apports théoriques :

- Rappel des enjeux de la sécurité alimentaire
- Rappel du contexte réglementaire, des exigences et attentes des clients et de la méthode HACCP
- Rappel sur les différentes familles de risques étudiées et les mesures de prévention en place

Travaux dirigés :

Evaluation des points forts et des points faibles de son atelier :

- Bilan des pratiques dans son atelier.
- Evaluation des risques vis-à-vis du consommateur et du client et donc l'impact pour l'entreprise.
- Priorisation des actions à mettre en place.

Etablissement d'un plan d'action avec des mesures d'amélioration concrètes à mettre en place.

Moyens d'encadrement

Coordination de la formation : Nathalie ONNILLON, Responsable Pédagogique et référente handicap

Intervention : Consultant en hygiène et sécurité alimentaire

Méthodes pédagogiques

- > Apports théoriques d'une façon ludique pour justifier les BPH sous forme de jeux de Carte
- > Participation active des stagiaires : principe de la formation / action
- > Echanges d'expérience et de pratiques entre les stagiaires.
- > A l'aide d'une trame d'audit, faire un bilan des « bonnes pratiques », prendre du recul sur son poste, son atelier.
- > Le stagiaire va mener une démarche de critique objective et en déduire un plan d'actions à mettre en place dans ses ateliers.

Modalités d'évaluation :

- > Evaluation des connaissances par un QCM.
- > Evaluation des compétences par l'évaluation du plan d'action réalisé pendant la formation.

Evaluation de la formation

- > Evaluation de la satisfaction stagiaire à l'issue de la formation

Validation de la formation

- > Une attestation de formation sera remise à chaque participant à l'issue de la formation

Modalités

Durée de la formation : 1 jour (7H)

Lieu de la formation : Dans les locaux d'HYPREVIA FORMATION ou sur site client

Délai d'accès Délai d'accès à la formation et tarifs à la formation et tarifs : Voir nos conditions sur notre site : hypreviaformation.com