ECO RESTAURATION

PROGRAMME
DE FORMATION

HACCP : DE LA MÉTHODE À LA CONCEPTION D'UNE ÉTUDE

ECORESTAURATION
8 Rue de Rémusat
31 000 - TOULOUSE
www.ecorestauration.fr

Siret : 828 399 766 00025- APE 6201Z

2023-10-05-V2

PRÉREQUIS

Attester de sa participation aux formations :

- Les obligations réglementaires : hygiène en restauration collective (7 heures)
- BPH : personnel et environnement en restauration collective (14 heures)
- HACCP : de vos prestations aux diagrammes de fabrication (28 heures)

ACCESSIBILITÉ

- Les locaux d'Eco Restauration : site adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap
- Sur les temps de formation organisés en intra entreprise, vérification auprès du client de l'adaptation du parcours de formation pour toute personne en situation de handicap

DURÉE

- Volume d'heures total : 35 heures
- La planification des temps de formation en présentiel et distanciel se fera en concertation avec le client en fonction de la charge de travail des personnels pressentis pour suivre le parcours de formation

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Pour chaque demande de formation :

- Réalisation d'un entretien avec le référent pédagogique d'Eco Restauration, afin de :
  - S'accorder sur les attentes et les besoins du client
  - Préciser les différents points du programme
  - Spécifier les connaissances et les compétences travaillées
  - Arrêter les sources de financement
  - Transmission au donneur d'ordre de la convention, du programme et du devis
  - Envoi par le donneur d'ordre à son OPCO de référence, des pièces transmises par Eco Restauration
  - Après accord de prise en charge par l'OPCO, transmission par le donneur d'ordre, de la convention de formation et de devis signés.

DATES ET LIEUX

DATES

Planification à déterminer en fonction des contraintes et des exigences de l'entreprise

LIEUX

Le temps en présentiel se réalisera en intra entreprise

ECORESTAURATION - TOUS DROITS RÉSERVÉS - WWW.ECORESTAURATION.FR

OBJECTIFS DE FORMATION

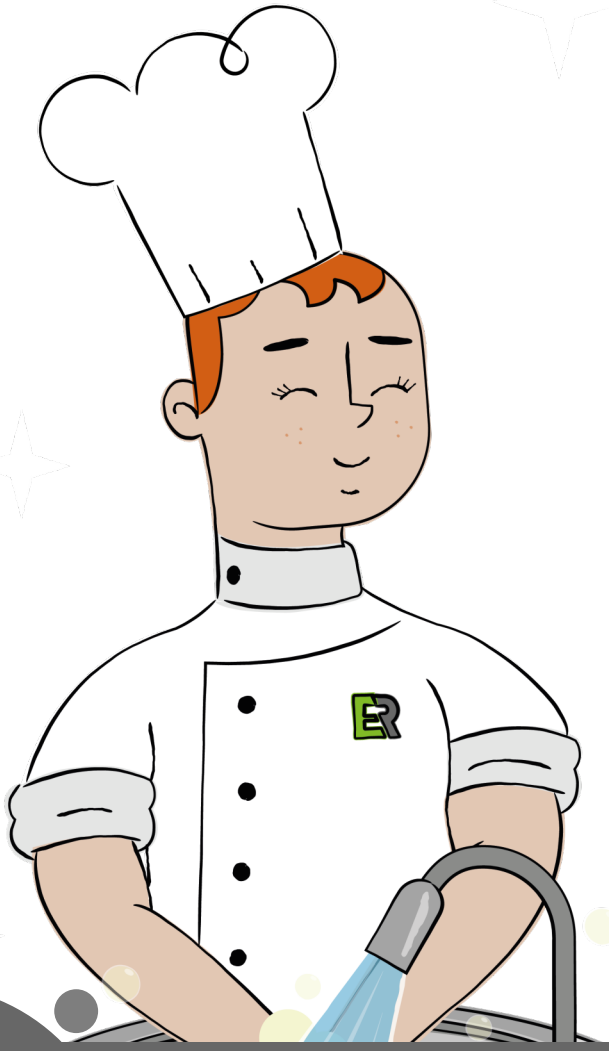
En situation de travail, la personne sera capable de :

- **Maîtriser la méthode HACCP**
- **Concevoir l'étude HACCP de son établissement**
- **Appliquer les outils de la méthode au quotidien**

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

En cours de formation, le participant apprendra à :

- Définir la méthode HACCP
- Appréhender l'analyse des dangers
- Mettre en œuvre une étude HACCP en restauration collective
- Maîtriser les pratiques et actions correctives



CONTENU DU PROGRAMME

- L'HACCP : Quoi ? Quand ? Comment ?
- L'analyse des dangers, un prérequis dans l'HACCP
- L'analyse des dangers, mise en pratique dans votre établissement
- Zoom sur l'étude HACCP : quels préalables ?
- Les 7 principes à appliquer pour l'étude HACCP
- Les procédures et enregistrements des points critiques de votre site, mise en œuvre
- Le traitement des dysfonctionnements au quotidien

ECORESTAURATION - TOUS DROITS RÉSERVÉS - WWW.ECORESTAURATION.FR

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

FORMAT

Parcours hybride avec des temps de formation en présentiel et des temps de formation en distanciel synchrone

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Nos modalités de transmission sont variées et alternent les méthodes suivantes : expositive, interrogative, démonstrative et actives (individuelles et de groupe).

TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES

Parce que l'adulte en formation a besoin d'interagir, d'expérimenter, de manipuler, de reproduire, de s'interroger, d'écouter… Nous varions nos techniques d'animation en proposant des études de cas, des échanges, des discussions, des questionnements, des brainstormings, des exposés, des auto-évaluations, des enquêtes, des reformulations, des synthèses…

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Beekast et plateforme collaborative, teams pour les classes virtuelles
- Ordinateur, vidéoprojecteur, logiciel approprié, connexion internet, supports papiers

MOYENS HUMAINS

Notre équipe est composée de plusieurs experts en restauration collective, nutrition et hygiène dotés d'une double compétence en pédagogie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Concernant la montée en compétences et connaissances des participants au parcours dispensé, elle sera appréciée en début, en cours et en fin de formation par le biais de questionnaire, de mises en situation, d'exercices
- Concernant le recueil de la satisfaction des stagiaires, il sera réalisé en fin de parcours afin d'améliorer le parcours, ses modalités de réalisation, la qualité des interventions

TARIFS

- **Intra entreprise** : 1200€ par journée pour un groupe de 12 participants maximum
- **Inter entreprise** : 900€ par journée pour un groupe de 12 participants maximum

CONTACTS

ECORESTAURATION

8 Rue de Rémusat

31000 TOULOUSE

Mail : formation@ecorestauration.fr

Téléphone : 05.32.78.19.40

Site internet : www.ecorestauration.fr

ECORESTAURATION - TOUS DROITS RÉSERVÉS - WWW.ECORESTAURATION.FR