



PROGRAMME DE LA FORMATION

Formation recyclage HACCP

JOUR 1 (7h)

La méthode HACCP : cadre réglementaire des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

1. Reconnaître les points de vigilance essentiels et les points critiques à maîtriser
2. Comprendre la réglementation liée à la démarche HACCP II, Les risques alimentaires liés à la manipulation des produits alimentaires
3. Sensibilisation aux enjeux cruciaux de l'hygiène alimentaire (Conditions nécessaires à la maîtrise des risques III)
4. Application des bonnes pratiques d'hygiène : Les BPH et la méthode HACCP : rappel des principes de base
5. Révision de l'hygiène du personnel et de l'entretien des équipements
6. Optimisation des procédés pour l'élaboration d'un plan de nettoyage et de désinfection
7. La traçabilité en restauration et la gestion des denrées alimentaires
8. Rappels des instructions pour la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène

.....

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

Virginie Madore, formatrice et animatrice du FoodLab au sein du 96 Tiers-Lieu, possède un parcours riche et varié. Après des études en Droit et Sciences Politiques, elle a travaillé dans les Ressources Humaines avant de se reconvertir en 2020 dans la pâtisserie et la cuisine végétarienne, obtenant son CAP Pâtissier. Passionnée par l'alimentation durable, elle a collaboré avec des épiceries et restaurants engagés avant d'animer des ateliers culinaires. Rejoignant le 96 Tiers-Lieu en 2024, elle a développé des compétences en formation pour adultes et sécurité alimentaire, devenant un atout clé pour les projets de formation du tiers-lieu.

SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

Évaluation des acquis sous forme de QCM (questionnaires pré et post session)

RESSOURCES TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active basée sur la réflexion et l'expérimentation : le groupe exploite le vécu et l'expérience de chacun. Situations pédagogiques participatives Apports théoriques et livret de formation transmis Mises en situation pratique Utilisation de techniques pédagogiques telles que le photolangage

DURÉE ET LIEU DE FORMATION

- **Durée en heures** : 7 heures (1 jour)
- **Lieu** : Le 96 Tiers Lieu 96 avenue du formans 01400 Trévoux

PUBLIC CONCERNÉ

- Métiers de bouche
- Toute personne en contact avec les denrées alimentaires dans un cadre professionnel
- Personnel de restauration traditionnelle, collective, cuisine satellite
- Entrepreneurs - Gérants dans le milieu de l'alimentation

PRÉREQUIS

- Avoir suivi une formation en sécurité alimentaire

CAPACITÉ D'ACCUEIL

- Entre 2 et 10 personnes