



Service Conseil et Formation

RESTAURATEURS-HÔTELLERIE-LOISIRS

ACTIONS COLLECTIVES

INOVALYS PARTENAIRE DU **FAFIH**

VOUS PROPOSE

SON CALENDRIER DE FORMATIONS

EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

SOMMAIRE

CALENDRIER

3

FORMATION

« Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration »

4

FORMATION

« Perfectionnement aux règles d'hygiène et à la qualité alimentaire en restauration »

7

Bulletin d'inscription

Annexes

Demande de prise en charge FAFIH

Annexes

CONTACTS ET ADRESSES DES FORMATIONS

(Dernière de couverture)

FINANCEMENT DES FORMATIONS

INOVALYS est un organisme de formation enregistré auprès du Préfet qui permet la prise en charge des formations par votre organisme paritaire collecteur agréé (OPCA).

INOVALYS est en autre partenaire de l'OPCA FAFIH

Prise en charge des actions collectives et sur le plan de formation.

INOVALYS est enregistré auprès de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la Région des Pays de la Loire) pour la dispense des formations hygiène obligatoires spécifiques à la restauration commerciale.

**LE GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET
LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION (2 jours)**

DATES	LIEU
20 et 27 janvier 2014	NANTES
17 et 24 février 2014	SAINT-NAZAIRE
24 et 31 mars 2014	CLISSON
07 et 14 avril 2014	NANTES
12 et 19 mai 2014	CHATEAUBRIANT
02 et 16 juin 2014	SAINT-NAZAIRE
06 et 13 octobre 2014	CLISSON
17 et 24 novembre 2014	SAINT-NAZAIRE

**PERFECTIONNEMENT A LA MAITRISE DES REGLES D'HYGIENE ET
LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION (1 journée)**

DATES	LIEU
17 mars 2014	NANTES
20 octobre 2014	SAINT-NAZAIRE

LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

Durée 2 jours	DATES DES SESSIONS 2014			
	NANTES	ST NAZAIRE	CHATEAUBRIANT	CLISSON
Coût * 210 HT	20 et 27 janvier 7 et 14 avril	17 et 24 février 2 et 16 juin 17 et 24 novembre	12 et 19 mai	24 et 31 mars 6 et 13 octobre

* Droits d'inscription pris en charge par le FAFIH pour les entreprises de moins de 50 salariés adhérant au FAFIH plus une indemnité de déplacement de 100 €.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances de base sur le monde microbien, et les dangers dans l'alimentation, afin de mettre en place et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en respectant la réglementation en vigueur.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques sont actives et impliquantes à partir d'exemples concrets avec l'utilisation de support audiovisuels et de matériel de démonstration.

Remise d'un document de synthèse à chaque participant.

QUALIFICATION DES INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont également consultants pour la restauration. Ils ont tous une formation supérieure en agro-alimentaire et en microbiologie des aliments.



CONTENU DE LA FORMATION

1ère journée

Sensibilisation aux dangers microbiologiques dans l'alimentation et aux moyens de maîtrise

Le monde microbien

- La présentation et le rôle des microbes.
- Les facteurs influençant la vie et la multiplication bactérienne.
- La répartition des microbes dans les aliments.
- Les germes pathogènes et les toxi-infections alimentaires.

Les autres dangers potentiels

- Les dangers chimiques, physiques et biologiques.

Les sources de contamination, multiplication, non destruction

- Utilisation de la règle des 5 M (Main d'œuvre, Matériel, Méthode, Milieu, Matière).

Les règles d'hygiène à appliquer, de la réception des marchandises à la consommation

- La marche en avant et la séparation des secteurs.
- L'hygiène du personnel.
- La maîtrise des températures (stockage, chaîne du froid, cellule de refroidissement, chaîne du chaud).
- La congélation et la décongélation.
- Le conditionnement sous vide.
- Les conditions de préparations.
- Le rangement rationnel et la séparation des produits.

Le nettoyage et la désinfection

- Les différents types de surfaces, souillures.
- Les détergents, les désinfectants.
- Les moyens et méthodes pour un nettoyage performant.
- La sécurité des produits.
- Le plan de nettoyage, le contrôle et l'efficacité du nettoyage.

2ème journée

La réglementation en vigueur concernant la restauration commerciale

APPORTS THÉORIQUES

La réglementation en vigueur relative aux règles sanitaires applicables à la restauration commerciale

- Notions de déclaration, d'agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- Les principes de base du Paquet Hygiène.

Les contrôles officiels

- Le rôle de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, Agence Régionale de Santé
- Les grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés.
- Les suites de l'inspection : rapport, saisie, procès verbal, mise en demeure, fermeture.

Comment mettre en place et appliquer son Plan de Maîtrise Sanitaire

- Définition et contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Les bonnes pratiques d'hygiène (pré-requis).
- Les principes et les procédures de la démarche HACCP.
- La traçabilité et la gestion des produits non conformes.
- Le plan d'auto contrôle microbiologique.

ÉXERCICES PRATIQUES

- Analyse d'une situation à partir d'exemple concrets.
- Apprendre à rédiger un modèle de procédure, d'instruction, de fiche d'enregistrements.

PERFECTIONNEMENT AUX RÈGLES D'HYGIÈNE ET À LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

DURÉE
1 journée

COÛT (par stagiaire)
105 HT

DATES DES SESSIONS 2014

NANTES
17 mars

ST NAZAIRE
20 octobre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Être capable d'appliquer au quotidien les bonnes pratiques d'hygiène. Être capable de formaliser les différents documents du Plan de Maitrise Sanitaire de les mettre en application et d'assurer la gestion documentaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques sont participatives, les stagiaires travailleront avec des exemples de procédures, d'instructions et d'enregistrements. Remise à chaque stagiaire d'un document PMS, qu'il pourra adapter à sa structure.

QUALIFICATION DES INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont également consultants pour la restauration. Ils ont tous une formation supérieure en agro-alimentaire et en microbiologie des aliments.

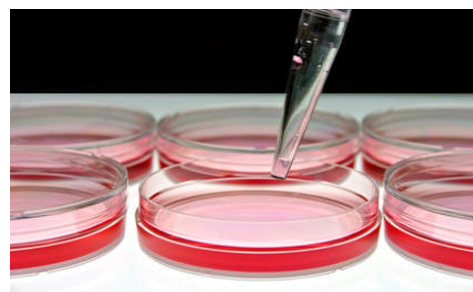
CONTENU DE LA FORMATION

APPORTS THÉORIQUES

- Définition du Plan de Maitrise Sanitaire selon le cadre réglementaire.
- Les bonnes pratiques d'hygiène dans l'organisation du travail en cuisine (les pré-requis).
- L'analyse des danger selon la méthode HACCP.
- Présentation et explication des différents documents constituant un exemple de Plan de Maitrise Sanitaire.
- La gestion documentaire de son PMS.

ÉXERCICES PRATIQUES

- Rédaction d'un exemple de procédure.
- Rédaction d'un exemple d'instruction.
- Rédaction d'exemples de fiches d'enregistrements.



- Ce bulletin est à compléter par l'entreprise : un seul bulletin par participant et par stage.
- Joindre la demande de Prise en charge **FAFIH** dûment complétée avec ce bulletin.

STAGE

Intitulé :

Date de la session :

ÉTABLISSEMENT

Raison sociale de l'entreprise :

Adresse :

Code postal : Ville :

Nom du Responsable : Téléphone :

PARTICIPANT

Nom : Prénom :

Fonction :

COÛT DE LA FORMATION

o Formation « Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration

2 journées : 210,00 € HT

o Formation « Perfectionnement aux règles d'hygiène et à la qualité alimentaire en restauration »

1 journée : 105,00 € HT

Date :

Signature et cachet de l'entreprise

BULLETIN D'INSCRIPTION ET
DE PRISE EN CHARGE FAFIH
À RETOURNER :

Par fax : **02 51 85 44 50**
Par mail : **contact.client@inovalys.fr**
Par courrier : **INOVALYS-Route de Gachet**
BP 52703
44327 NANTES Cedex 03

DEMANDE DE PRISE EN CHARGE PREALABLE A UNE ACTION DE FORMATION au titre d'une action collective

A remplir par l'entreprise et à retourner à la délégation régionale du Fafih

Le Fafih finance l'intégralité du coût pédagogique de ce stage, pour les salariés des entreprises de moins de 50 salariés, dans le cadre des « actions collectives », actions spécifiques décidées par le Conseil d'administration au titre du plan de formation.

(Sélectionnez votre département)

L'ENTREPRISE

Enseigne commerciale : Code adhérent : /

Raison sociale : N° Siret :

Nombre de salariés moyen : Code NAF :

N° de voie : Type de voie : Voie :

Code postal : Commune :

Téléphone : Fax : Courriel :

Responsable à contacter :

LE(S) SALARIÉ(S)

Nom / prénom	Date de naissance	Age	Fonction	Coût du stage HT

LA FORMATION

Intitulé de la formation ou titre du stage :

Durée de la formation par personne : heures jours Du : / / Au : / /

Nom de l'organisme de formation :

N° de voie : Type de voie : Voie :

Code postal : Commune :

Téléphone : Fax : Courriel :

Personne à contacter : N° Siret :

Lieu de déroulement de la formation :

Coût de la formation par stagiaire : , € HT Coût total de la formation : , € HT

(*) Préciser la catégorie d'action liée au stagiaire :

1 = adaptation au poste de travail

2 = évolution des emplois ou maintien dans l'emploi

3 = développement des compétences

Cf. notice détaillée plan de formation ou www.fafih.com

Date : / /

Signature et cachet de l'employeur :

Réinitialiser le formulaire

Imprimer le formulaire

DEMANDE DE PRISE EN CHARGE PREALABLE A UNE ACTION DE FORMATION au titre d'une action collective

A remplir par l'entreprise et à retourner à la délégation régionale du Fafih

Le Fafih finance l'intégralité du coût pédagogique de ce stage, pour les salariés des entreprises de moins de 50 salariés, dans le cadre des « actions collectives », actions spécifiques décidées par le Conseil d'administration au titre du plan de formation.

(Sélectionnez votre département)

L'ENTREPRISE

Enseigne commerciale : Code adhérent : /

Raison sociale : N° Siret :

Nombre de salariés moyen : Code NAF :

N° de voie : Type de voie : Voie :

Code postal : Commune :

Téléphone : Fax : Courriel :

Responsable à contacter :

LE(S) SALARIÉ(S)

Nom / prénom	Date de naissance	Age	Fonction	Coût du stage HT

LA FORMATION

Intitulé de la formation ou titre du stage : Perfectionnement aux règles d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration

Durée de la formation par personne : heures jours Du : Au :

Nom de l'organisme de formation : INOVALYS

N° de voie : Type de voie : Route Voie : de Gachet

Code postal : 4 4 3 2 7 Commune : NANTES CEDEX 03

Téléphone : 0 2 5 1 8 5 4 4 4 4 Fax : 0 2 5 1 8 5 4 4 5 0 Courriel : contact.client@inovalys.fr

Personne à contacter : Christine LE MER N° Siret : 1 3 0 0 1 8 9 8 9 0 0 0 2 5

Lieu de déroulement de la formation :

Coût de la formation par stagiaire : , € HT Coût total de la formation : , € HT

(*) Préciser la catégorie d'action liée au stagiaire :

1 = adaptation au poste de travail

2 = évolution des emplois ou maintien dans l'emploi

3 = développement des compétences

Cf. notice détaillée plan de formation ou www.fafih.com

Date :

Signature et cachet de l'employeur :

Réinitialiser le formulaire

Imprimer le formulaire

CONTACTS ET LIEUX DE FORMATIONS

CONTACT À INOVALYS

Mme Christine LE MER

☎ 02 51 85 44 44

✉ contact.client@inovalys.fr

ADRESSES DES LIEUX DE FORMATION

INOVALYS—NANTES

Route de Gachet

BP 52703

44327 NANTES Cedex 03

☎ 02 51 85 44 44

DÉLÉGATION RESSOURCES DU VIGNOBLE NANTAIS

2 cours des marches de Bretagne

CS 39341

44191 CLISSON Cedex

☎ 02 44 76 40 28

DÉLÉGATION RESSOURCES DE CHATEAUBRIANT

Bâtiment B - 10 rue d'Ancenis

CS 20129

44144 CHATEAUBRIANT Cedex

☎ 02 40 81 54 59

DÉLÉGATION RESSOURCES DE SAINT-NAZAIRE

12 Place Pierre Sépard

44600 SAINT-NAZAIRE

☎ 02 49 77 40 10