



Mama Academy
L'ÉCOLE DE FORMATION

DERNIÈRE MISE À JOUR MARS 2024

“

Mission:

**FORMER DES FEMMES ET DES HOMMES DU MONDE ENTIER POUR RÉVÉLER
LEUR POTENTIEL ET LEUR DONNER LA CAPACITÉ DE SE RÉALISER, DE
S'ACCOMPLIR ET DE S'ÉPANOUIR PROFESSIONNELLEMENT ET
PERSONNELLEMENT**

”





SE PROFESSIONALISER

Obtenez votre Certification **Hygiène Alimentaire**

La certification Hygiène Alimentaire

POURQUOI VOUS FORMER ?

Dans le cadre de l'arrêté du 5 octobre 2011, **la formation en hygiène alimentaire** répond aux exigences réglementaire et est obligatoire pour toutes personnes souhaitant ouvrir un établissement de restauration commerciale; afin qu'elles puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettre la satisfaction du client.



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

MAÎTRISER LA MÉTHODE HACCP

- **Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale**

1. Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
2. Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
3. Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
4. Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

- **Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale**

1. Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
2. Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
3. connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
4. connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

- **Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale**

1. Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
2. Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
3. Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.



LE CONTENU DE LA FORMATION

RÉFÉRENTIEL DE FORMATION ET SAVOIRS ASSOCIÉS

1. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens

1.1.1. Microbiologie des aliments : le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;

- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- dangers physiques (corps étrangers...);
- dangers biologiques (allergènes...).



LE CONTENU DE LA FORMATION

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire

3.1. Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.



La formation Hygiène alimentaire

Le public concerné :

- Professionnels des métiers de bouche (traiteurs, cuisiniers...)
- Dirigeants de la restauration
- Salariés d'entreprise
- Futurs entrepreneurs / porteurs de projet
- Demandeurs d'emploi

Durée :

- La formation dure 14h00 et est organisée sur 2 journées

Tarif :

- 350 € HT
- 420 € TTC

Modalités et délais d'accès

- La formation est organisée en inter-entreprise et ou intr-entreprise L'inscription est ouverte, dans la limite des places disponibles, jusqu'à 2 jours avant le début de la formation

Modalités pédagogiques

- Présentiel : Un formateur vous formera en face à face (présentiel) dans une salle de formation.



La formation Hygiène alimentaire

Moyens d'encadrement :

La formation est organisée en inter-entreprise ou intra-entreprise. L'inscription est ouverte, dans la limite des places disponibles, jusqu'à 7 jours avant le début de la formation.

La formation est conçue, animée et facilitée par des formateurs expérimentés - CVs disponibles sur demande.

Notre responsable de développement, Aminata DIAKHABY est disponible pour répondre à l'ensemble des questions générales en lien avec la formation ou la salle de formation.

Moyens techniques et humains :

La formation est organisée en présentiel.

La salle de formation est particulièrement adaptée à la formation visée, dispose de l'ensemble des équipements nécessaires à l'accueil des participants et à la réalisation de la formation : tables, chaises, vidéo-projecteur, paperboard, crayons et stylos, post-it, connexion Internet.

La salle peut accueillir jusqu'à 16 personnes et est accessible aux personnes à mobilité réduite (PMR).

L'accueil des participants se fait dans le respect du Protocole sanitaire applicable aux organismes de formation.

Le formateur et les participants signent, par demi-journée, une feuille d'émargement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte au plus grand nombre, et notamment aux personnes en situation de handicap.

Une attention particulière sera portée, dans le cadre du processus d'inscription, pour comprendre la nature de la situation de handicap et envisager les modalités d'adaptation ou de compensation les plus adéquates. N'hésitez donc pas à nous contacter pour en discuter ensemble, en toute confidentialité.

La salle de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite.



La formation Hygiène alimentaire

Modalités d'évaluation

L'objectif de cette évaluation est d'apprécier dans quelle mesure les stagiaires ont acquis les connaissances attendues et sont en capacité de les mettre en pratique.

Elle est menée à travers :

- Une évaluation « à chaud » : Afin de mesurer l'indice de satisfaction des participants sur l'atteinte des objectifs, la qualité de l'animation et la satisfaction globale de la prestation, un questionnaire de satisfaction est remis à chaque participant.
- Un questionnement « à froid » : Afin de mesurer l'impact de la formation sur les situations professionnelles du participant et ce qu'il a réellement retiré de cette formation, nous réalisons une enquête centrée 3 mois après la formation sur l'utilisation des connaissances et compétences acquises et leur transposition dans l'univers professionnel.
- QCM à remplir en fin de formation par les stagiaires afin d'évaluer les connaissances acquises.

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats :

Questionnaire oral (exercices pratiques)

- Examen de fin de formation
- Corrigé de l'examen
- Discussion



LES PILIERS DE LA RÉUSSITE

DE LA THÉORIE. DE LA PRATIQUE. ET DE L'INNOVATION PÉDAGOGIQUE.

Pour permettre à tous les apprenants à la fin de la formation d'avoir assimilé l'ensemble des connaissances et acquis les compétences indispensables à la certification en Hygiène alimentaire :

- de la théorie : afin de faciliter l'ancrage des connaissances, nos intervenants ont créé des supports de formation interactifs et ludiques avec des formats variés (vidéos, infographies, contenus interactifs et innovants...)
- de la pratique : pour permettre d'assimiler au mieux les concepts en hygiène alimentaire et l'ensemble du contenu théorique, nos intervenants mettront en place des activités en cuisine ainsi que des tests pratiques pour se tester sans complexe et sans peur !
- de l'innovation pédagogique : pour permettre aux apprenants d'être serein lors du quizz final nécessaire à la certification en hygiène alimentaire, nos intervenants ont mis en place des fiches récapitulatives interactives. Leur disponibilité lors de la formation permettra à tous les apprenants d'avoir réponse à leurs questions à tout moment !

En exclusivité :

- ***la possibilité d'avoir une initiation en FLE (Français langue étrangère) et un traducteur de la langue de l'apprenant pour une meilleure assimilation du contenu !***



les piliers de la réussite

Délivrance de la formation en plusieurs langues

La Mama Academy s'adapte à différents profils en proposant la formation Hygiène alimentaire (HACCP) en plusieurs langues (anglais, arabe, bambara, ourdou...) afin de permettre à tous les professionnels du secteur de la restauration de comprendre et mesurer les enjeux de l'hygiène alimentaire.



Pour vous accompagner

POUR TOUTE INSCRIPTION ET QUESTIONS



Aminata Diakhaby

Responsable du développement de la Mama Academy

Téléphone : 07 67 27 6 12

Email : *aminata@meetmymama.com*

En savoir plus sur nous



MERCI

