



**SSTPRO – FORMATION À DISTANCE**

# PROGRAMME DE FORMATION MANIPULATEUR DES DENREES ALIMENTAIRES ET MISE EN PLACE DE PROJET

## **Public concerné :**

Cette formation s'adresse à toutes les personnes exerçant des fonctions de préparations en fonction de son secteur d'activité : Restauration, Cuisine collective, Industrie agro-alimentaire, Artisans métiers de bouche (boucher, boulanger, poissonnier, charcutier ...) Négociant, Transporteur, Coopérative agricole...

**Durée :** 10 heures réparties sur la durée de la convention

## **Objectifs et moyens pédagogiques :**

Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.  
Comprendre l'importance de la méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.

Formation distancielle répartie en 3 étapes : théorie (7 heures) , exercices de mise en application (2 heures) et évaluation finale (1 heure). Accompagnement individualisé par téléphone ou/et mail d'un formateur professionnel du domaine d'activité.

## **Thèmes abordés :**

### **1er partie « Hygiène et sécurité alimentaire - cadre juridique et enjeux**

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
  - Principes de base du " Paquet Hygiène "
  - Traçabilité et gestion des non-conformités (règlement CE 178/2002) + cas de responsabilité
  - Bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les normes HACCP
  - Les contrôles officiels

### **2ème partie « Plan de maîtrise sanitaire »**

**Mise en application (Etude de cas) selon les étapes de réception, stockage/déstockage et fabrication d'un plat.**

- Les bonnes pratiques d'hygiène
  - Hygiène du personnel et des manipulations
  - Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
  - Durées de vie des produits
  - Procédures de congélation/décongélation
  - Organisation, rangement, gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP
  - Identification des dangers
  - Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
  - Etablissement d'actions correctives
  - Comprendre la documentation (procédures, instructions de travail, fiches d'enregistrement ...)
  - Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)



## **SSTPRO – FORMATION À DISTANCE**

- Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène : restauration, traiteur ...

### **3ème partie « Gestion de projet »**

- Fixer les objectifs, lister les acteurs d'un projet
- Animer les réunions
- Rédiger le compte-rendu
- Répartir le travail d'équipe à partir d'une todo list
- Eviter l'effet tunnel

#### **Evaluation finale**

#### **Attestation de formation :**

Suite à la formation une attestation de formation ainsi qu'une feuille d'émargements distancielle (pointage des connections) vous seront remises comme justificatifs auprès des services de contrôles de la DDCSPP ([DDSV](#) - [DGCCRF](#) - DDASS, ARS...)