

Hygiène Alimentaire HACCP

Formation en ligne



**Olivier Aubrun
Formation**
Le service à cœur

Historique et présentation

OAFORMATION est un centre de formation dont le siège social est basé sur Lyon, créé en 2014 par Olivier Aubrun, qui occupait jusque-là, différents postes dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration pendant plus de 22 ans.

Les principaux domaines de formation sont les suivants :

Hygiène alimentaire, permis d'exploitation, formation tables d'hôtes, permis de vente de boissons alcooliques la nuit.

Les formations s'inscrivent dans une démarche globale : les formations sont personnalisées, elles allient un savoir-faire et un savoir-être à la fois pragmatiques et utiles et des méthodes pédagogiques individualisées, dans le but de faire monter les apprenants en compétences.

Informations sur la formation

1. Modalité

Il s'agit d'une formation en ligne, individuelle et 100% à distance.

2. Durée

La durée de cette formation est de 14 heures et sa visibilité est illimitée dans le temps sur la plateforme de formation.

Le stagiaire peut visionner la formation autant de fois qu'il le souhaite.

3. Horaires

Formation 100% à distance :

La plateforme de e-learning est disponible 7/7, 24/24. L'équipe pédagogique est disponible par mail et sur la plateforme pour répondre à toutes les interrogations des stagiaires.

4. Calendrier détaillé

La formation se déroule à distance, en ligne et selon les disponibilités des stagiaires.

Modalités de suivi, d'accompagnement et d'assistance pédagogique

1. Disponibilité et délais d'assistance des encadrants :

Il y a deux personnes dédiées au suivi et à l'accompagnement des stagiaires.
L'assistante est disponible du lundi au vendredi, de 8h30 à 18h30.
Le délai de traitement est de 24h maximum sur ce créneau horaire.

2. Périodes et lieux permettant un échange entre le stagiaire et son encadrant :

Les échanges sont principalement par mail.
Un échange en visio-conférence est également possible, sur demande et sur rendez-vous.

3. Accès la plateforme e-learning :

La connexion à la plateforme est disponible à l'adresse suivante : <https://oaformation.learnbox.com>

Chaque stagiaire possèdera sa propre connexion à la plateforme avec des identifiants personnels.
Il est nécessaire d'avoir une connexion Internet haut débit.
La connexion à la plateforme peut être effectuée sous tous les systèmes d'exploitation : Windows, Linux, Mac et sous tous les explorateurs : Google, Chrome, etc.

Présentation des formateurs en Hygiène Alimentaire HACCP

Olivier Aubrun

Olivier intervient régulièrement pour transmettre aux stagiaires les fondamentaux des processus d'hygiène alimentaire : obligations légales, mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire ...

Olivier possède une expérience de plus de 22 ans dans le secteur de la restauration. Il connaît les forces et les difficultés de ce métier. C'est ainsi qu'il oriente et conseille utilement créateurs et repreneurs CHR sur cette formation Hygiène Alimentaire.

Moyens et méthodes pédagogiques

1. Méthodes pédagogiques

Méthode expositive
Méthode démonstrative
Méthode active

2. Moyens pédagogiques

- Exposé : textes explicatifs, vidéos et démonstrations.
- Quizz : exercices sous formes de QCM

3. Ressources pédagogiques

- Support de cours
- Programme type
- Fiche pratique
- Vidéos

Modalités justifiant le suivi effectif de la formation par le stagiaire

Pour une formation 100% à distance :

- Relevé de connexion : suivi des temps de connexion de l'apprenant tracké par adresse IP
- Attestation d'assiduité : attestation justifiant du suivi de la formation par le stagiaire
- Exercices réalisés par les stagiaires afin de justifier du temps de formation hors connexion

Évaluation et sanction de la formation

1. Sanction de la formation

Attestation de suivi et d'assiduité remise au stagiaire en fin de formation.

2. Moyens d'évaluation

Les moyens d'évaluation sont les quiz disponibles à la fin de chaque module de la formation.

Itinéraire pédagogique

- Les aliments et risques pour le consommateur (dangers microbiens, chimiques, allergènes ...)

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - €Notions de déclaration, agrément et dérogation à l'obligation d'agrément
 - Remise directe au consommateur final
 - Vente aux professionnels (commerces de détail)
 - €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
 - €Présentation de l'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail :
 - Réglementation générale en restauration commerciale
 - Denrées d'origine animale
 - Contrôles officiels

- Le plan de maîtrise sanitaire
 - €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 :
 - Établissement d'un diagramme de fabrication
 - Identification des dangers
 - Détermination des points critiques et des mesures préventives
 - Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
 - Établissement d'actions correctives
 - Établissement de 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)
- € Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène : restauration, traiteur ... :
 - Mises en situation et évaluation des connaissances acquises
 - Expérimentation de cas pratiques pour chaque stagiaire par rapport aux obligations - Questions de connaissances.