

Formateur et Audit Interne en Sécurité Sanitaire des Aliments (3 jours)

Programme de formation

Public visé

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire

- Formation individuelle ou collective (garantie à partir du premier inscrit)
- Formation assurée au sein de vos locaux ou dans une salle de formation dans la ville de votre choix
- Dates de votre choix sans surcoût
- Entretien téléphonique préalable avec notre formateur afin de personnaliser votre formation
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- Horaires : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- Nombre de participants : de 1 à 20 participants (au delà nous consulter)
- **Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap. Locaux adaptés.**

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Expliquer les objectifs et les enjeux d'un audit interne en restauration
- Acquérir une méthodologie structurée pour la conduite d'un audit interne
- Identifier les outils et techniques nécessaires pour optimiser l'audit interne
- Adopter les comportements adaptés pour une conduite d'audit efficace
- Évaluer la maîtrise et le management des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Acquérir les notions pédagogiques fondamentales permettant de mener à bien une formation
- Agir en formateur face à un groupe
- Apprendre à construire et animer des formations simples sur l'hygiène et la sécurité des aliments afin de transmettre aux équipes
- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et les respecter

Description / Contenu

AVANT LA FORMATION

- Entretien téléphonique avec le formateur afin de personnaliser votre formation.



- Le programme de formation ci-dessous pourra donc être modifié gratuitement en fonction de vos attentes.

Jour 1 : Introduction et Méthodologie de l'Audit Interne

Matin : Comprendre les enjeux et les objectifs de l'audit interne

- Présentation des objectifs et de l'importance de l'audit interne en sécurité sanitaire des aliments
- Identification des obligations réglementaires liées à la sécurité sanitaire des aliments
- Explication des principes de base de l'audit interne en restauration
- Présentation des rôles et responsabilités des auditeurs internes
- Sensibilisation aux enjeux liés à la maîtrise des risques sanitaires

Après-midi : Méthodologie de l'audit interne

- Présentation des étapes clés d'un audit interne : préparation, réalisation, rapport
- Organisation et planification d'un audit interne selon les normes en vigueur
- Rédaction d'un plan d'audit précis et structuré
- Techniques d'observation et d'analyse des pratiques sur le terrain
- Utilisation des référentiels et check-lists adaptés à la sécurité sanitaire des aliments

Jour 2 : Conduite et Optimisation de l'Audit Interne

Matin : Conduite de l'audit interne

- Présentation des outils essentiels pour la collecte d'informations lors de l'audit
- Techniques d'entretien avec les équipes pour évaluer les pratiques et les connaissances
- Observation des procédures opérationnelles et identification des écarts
- Analyse des documents et enregistrements pour évaluer la conformité
- Adoption des comportements adaptés pour une conduite d'audit efficace et constructive

Après-midi : Évaluation et suivi des résultats de l'audit

- Analyse des résultats pour évaluer la maîtrise des risques sanitaires
- Rédaction d'un rapport d'audit clair et structuré avec des recommandations
- Présentation des conclusions de l'audit aux équipes et à la direction
- Suivi des actions correctives et préventives pour garantir l'amélioration continue
- Évaluation de l'efficacité du système de management de la sécurité sanitaire des aliments

Jour 3

Introduction à la Pédagogie pour Formateurs

- Principes fondamentaux de la pédagogie adulte.
- Techniques pour captiver et engager un groupe.

Construction et Animation de Formations

- Méthodologie pour construire une session de formation : objectifs, contenu, supports.
- Techniques d'animation : gestion du temps, interaction avec le groupe, évaluation des acquis.

Fondamentaux de l'Hygiène Alimentaire

- Introduction au monde microbien : bactéries, virus, parasites.
- Conséquences d'une mauvaise hygiène sur la santé et la sécurité alimentaire.

Réglementation et Principes HACCP

- Vue d'ensemble des réglementations en vigueur en matière d'hygiène alimentaire.
- Compréhension des 7 principes HACCP et leur application pratique.

Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

- Détail des BPH et leur importance dans la prévention des risques alimentaires.
- Mesures de contrôle et procédures à mettre en place.

Conception d'un Programme de Formation aux BPH

- Étapes pour la conception d'un programme de formation ciblé et efficace.
- Exercices pratiques : élaboration d'un mini-programme de formation.

Ateliers Pratiques et Mise en Situation

- Simulations d'animation de formation avec feedback constructif.
- Mise en pratique des connaissances acquises à travers des études de cas.

FIN DE LA FORMATION

- Débrief de la formation avec le formateur pour consolider vos connaissances.

Modalités pédagogiques

Montée en compétence assurée par l'association d'un contenu théorique et pratique. Etude de cas concrets en rapport avec votre quotidien professionnel.

Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Moyens et supports pédagogiques

- Evaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules

- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Remise d'un support pédagogique
- Echanges interactifs
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi

- Grille d'évaluation (test de positionnement)
- Entretien téléphonique avec le formateur avant la formation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail
- Exercices corrigés, études de cas réels, mise en application concrète et utile
- Évaluation pour valider vos acquis en fin de formation

Profil du formateur