

FORMATION GBPH/ INTRA-ENTREPRISE / EXPLOITANTS DE CAFE RESTAURANTS ET PERSONNEL DE CUISINE/ 12 PERS					
Séances	Objectifs	Durée	Méthode pédagogique	Intention	Evaluation
Visite des locaux labo	Identifier les principes de la réglementation en vigueur	30 mn	Méthode interrogative et magistrale	Je souhaite détailler les 10 chapitres essentiels de la réglementation. Reconnaître les règles du paquet hygiène et leurs applications nationales	Dès le début, évaluation diagnostique
Rappeler les obligations et réglementation en vigueur	Comprendre les obligations de résultats et de moyens	10 mn	Méthode interrogative et magistrale	Apporter des précisions concrètes par des exemples qui seront illustrés ensuite en pratique. Rappeler les notions et les attendus	
	Savoir utiliser le GBPH de son secteur d'activité	60 mn	Méthode interrogative et participative	Je leur présente le GBPH, connexion et recherche de contenu.	
Détailler les BPH concernant l'hygiène et la formation du personnel	Savoir identifier les sources de contamination	30mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Je souhaite les amener aux 5 facteurs avec des cas concrets. Distinguer les conditions de développement dans le laboratoire	
	Connaître les dangers biologiques chimiques physiques apportés par l'homme	30 mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Dans leur laboratoire, je donne du sens entre attendus et dangers. Distinguer chaque danger	
	Savoir appliquer les BPH relatives au personnel et utiliser le GBPH	45 mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Les stagiaires présenteront ce qu'ils ont trouvé dans le guide et devons relier les dangers avec les NC	
	Savoir rédiger des supports de prévention à destination du personnel	40 mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Réalisation de supports liés au lavage des mains, au rangement des vestiaires...	
Détailler les BPH relatives au nettoyage et à la désinfection	Savoir identifier les sources de contamination	40 mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Distinguer les conditions de développement dans le laboratoire. Je souhaite les amener aux 5 facteurs avec des cas concrets	
	Connaître les dangers biologiques chimiques physiques potentiellement présent au sein d'un espace de travail	40mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Dans leur laboratoire, je donne du sens entre attendus et dangers	
	Savoir appliquer les BPH relatives au nettoyage et désinfection et utiliser le GBPH	50 mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Les stagiaires présenteront ce qu'ils ont trouvé dans le guide et devons relier les dangers avec les NC	Réalisation d'un auto contrôle de surface
Savoir appliquer les BPH relatives à l'aménagement des locaux et au choix du matériel selon les repères du GBPH	Savoir appliquer les BPH relatives à l'aménagement des locaux	25 mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Détailler les BPH. Nous évaluerons les écarts entre les pratiques dans l'établissement et les recommandations du guide	
	Savoir appliquer les BPH relatives au choix du matériel	20 mn	Méthode magistrale Interrogative, active et AFEST	Nous évaluerons les écarts entre les pratiques dans l'établissement et les recommandations du guide	
Détailler les BPH relatives à l'utilisation des MP et aux matériaux	Connaître et identifier les dangers physiques chimiques relatifs aux matériaux	15 mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Distinguer la conformité des matériaux. Aborder la norme UE	
	Connaître les dangers microbiologiques, biologiques et allergènes relatifs aux MP	45 mn	Méthode magistrale Interrogative et active, AFEST	Les stagiaires présenteront ce qu'ils ont trouvé dans le guide sur le sujet. Mise en évidence des contaminations croisées, rappel des TIAC, rappel obligations	
	Savoir appliquer les BPH relatives aux MP	45 mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Revenir sur les notions de contrôle et points critiques, de surveillance	
	Déterminer la périssabilité des produits	45 mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Réalisation d'un support récapitulatif des DLC secondaires, retour sur les bases DLC DDM, les POTES	
Détailler les BPH relatives au transport	Savoir appliquer les BPH relatives au transport	30 mn	Méthode magistrale Interrogative	Les stagiaires présenteront ce qu'ils ont trouvé dans le guide sur le sujet. Mise en perspective	
Détailler les BPH relatives dest/ cond	Savoir appliquer les BPH relatives au stockage et au conditionnement	45 mn	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Mise en pratique du déconditionnement , durée d'utilisation des produits entamés, étiquetage, protection, DLC secondaires, traçabilité des produits	
Détailler les BPH relatives dest/ cond	Savoir appliquer les BPH relatives aux opérations sensibles	1h	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	A partir des outils utilisés: (trancheur, blender, blixer, cutter, robot coupe) mise en avant des BPH, des non conformités et mesures correctives	
Détailler les BPH relatives dest/ cond	Savoir appliquer les BPH relatives à l'assemblage	1h05	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Les stagiaires présenteront ce qu'ils ont trouvé dans le guide sur le sujet. Gestion des PCEA	
Détailler les BPH relatives dest/ cond	Savoir appliquer les BPH relatives au service	1h10	Méthode magistrale Interrogative et AFEST	Les stagiaires doivent identifier les dangers et mesures correctives à partir du GBPH et relier les dangers aux NC	Evaluation finale, Conclusion