

Titre	Durée	Public concerné	Pré-requis	Objectifs	Méthodes mobilisées – Méthodes d'évaluation	Modalités et délais d'accès	Tarifs
<b>Bonnes pratiques d'hygiène</b>	07h00 (1 jour)	Employés des entreprises du secteur alimentaire	Maitrise de la langue française  Expérience de 1 an minimum dans une structure agro-alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquérir des connaissances en microbiologie alimentaire</li> <li>• Prendre conscience des différents dangers potentiels d'un aliment</li> <li>• Connaître les principales bonnes pratiques d'hygiène en vigueur : personnel, locaux, matériel...</li> <li>• Connaître les principales sources de contamination d'un aliment et les mesures préventives adaptées</li> </ul>	<p><u>Méthodes</u> : participation active des stagiaires (exercices)</p> <p><u>Outils</u> : vidéoprojecteur – paperboard – quizz</p> <p><u>Evaluation</u> : en début et en fin de session (quizz)</p>	<p>Envoyer un mail depuis l'espace « contact » du site internet</p> <p><u>Délai de réponse</u> : 7 jours ouvrés</p> <p><u>Délai d'accès</u> : 45 à 60 jours</p>	<p><u>Tarif probable</u> : 800€ TTC (hors déplacement)</p> <p><b>Tarif précis sur devis</b></p>
<b>Méthode HACCP</b>	07h00 (1 jour)	Employés ou encadrement des entreprises du secteur alimentaire	Maitrise de la langue française  Avoir suivi une formation « <b>bonnes pratiques d'hygiène</b> »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situer la méthode HACCP dans la réglementation hygiène en vigueur</li> <li>• Comprendre et savoir appliquer au quotidien les grands principes de la méthode HACCP</li> <li>• Etre capable de construire son plan HACCP, son manuel HACCP</li> <li>• Savoir intégrer son plan HACCP dans son PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)</li> <li>• Savoir réaliser une révision de son plan HACCP</li> </ul>	<p><u>Méthodes</u> : participation active des stagiaires (exercices)</p> <p><u>Outils</u> : vidéoprojecteur – paperboard – quizz</p> <p><u>Evaluation</u> : en début et en fin de session (quizz)</p>	<p>Envoyer un mail depuis l'espace « contact » du site internet</p> <p><u>Délai de réponse</u> : 7 jours ouvrés</p> <p><u>Délai d'accès</u> : 45 à 60 jours</p>	<p><u>Tarif probable</u> : 800€ TTC (hors déplacement)</p> <p><b>Tarif précis sur devis</b></p>

<p><b>PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)</b></p>	<p>07h00 (1 jour)</p>	<p>Encadrement ou responsable qualité des entreprises du secteur alimentaire</p>	<p>Maitrise de la langue française  Avoir suivi une formation « <b>bonnes pratiques d'hygiène</b> » et « <b>HACCP</b> »</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situer le PMS dans la réglementation hygiène en vigueur</li> <li>• Etre capable de construire un PMS adapté à son activité</li> <li>• Comprendre la structure documentaire associée à son PMS : procédures, instructions de travail, documents d'enregistrement</li> <li>• Savoir réaliser une révision de son PMS</li> </ul>	<p><u>Méthodes</u> : participation active des stagiaires (exercices)</p> <p><u>Outils</u> : vidéoprojecteur – paperboard – quizz</p> <p><u>Evaluation</u> : en début et en fin de session (quizz)</p>	<p>Envoyer un mail depuis l'espace « contact » du site internet</p> <p><u>Délai de réponse</u> : 7 jours ouvrés</p> <p><u>Délai d'accès</u> : 45 à 60 jours</p>	<p><u>Tarif probable</u> : 800€ TTC (hors déplacement)</p> <p><b>Tarif précis sur devis</b></p>
<p><b>Hygiène alimentaire en restauration commerciale</b></p>	<p>14h00 (2 jours)</p>	<p>Employés ou encadrement des entreprises de la restauration commerciale (<b>Formation obligatoire depuis le 01/10/12</b>)</p>	<p>Maitrise de la langue française  Expérience de 1 an minimum dans une structure agro-alimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les grands principes de la réglementation hygiène en vigueur en restauration commerciale</li> <li>• Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène</li> <li>• Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale</li> </ul>	<p><u>Méthodes</u> : participation active des stagiaires (exercices)</p> <p><u>Outils</u> : vidéoprojecteur – paperboard – quizz</p> <p><u>Evaluation</u> : en début et en fin de session (quizz)</p>	<p>Envoyer un mail depuis l'espace « contact » du site internet</p> <p><u>Délai de réponse</u> : 7 jours ouvrés</p> <p><u>Délai d'accès</u> : 45 à 60 jours</p>	<p><u>Tarif probable</u> : 1200€ TTC (hors déplacement)</p> <p><b>Tarif précis sur devis</b></p>
<p><b>Le plan de nettoyage et de désinfection</b></p>	<p>07h00 (1 jour)</p>	<p>Employés ou encadrement des entreprises du secteur alimentaire</p>	<p>Maitrise de la langue française  Expérience de 1 an minimum dans une structure agro-alimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre l'intérêt du nettoyage et de la désinfection en alimentaire</li> <li>• Comprendre le mode de fonctionnement des produits utilisés</li> <li>• Choisir les meilleurs produits adaptés à son activité</li> <li>• Elaborer ses plans de nettoyage et de désinfection</li> <li>• Elaborer ses documents d'enregistrement</li> </ul>	<p><u>Méthodes</u> : participation active des stagiaires (exercices)</p> <p><u>Outils</u> : vidéoprojecteur – paperboard – quizz</p> <p><u>Evaluation</u> : en début et en fin de session (quizz)</p>	<p>Envoyer un mail depuis l'espace « contact » du site internet</p> <p><u>Délai de réponse</u> : 7 jours ouvrés</p> <p><u>Délai d'accès</u> : 45 à 60 jours</p>	<p><u>Tarif probable</u> : 800€ TTC (hors déplacement)</p> <p><b>Tarif précis sur devis</b></p>

<p><b>Les textures modifiées en Ehpad</b></p> <p><b>NOUVEAU !</b></p>	<p>07h00 (1 jour)</p>	<p>Employés ou responsables de cuisine en restauration à caractère social</p>	<p>Maitrise de la langue française</p> <p>Maitrise des techniques culinaires en restauration</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre et maitriser les techniques de fabrication des aliments en textures modifiées (mixés, eaux gélifiées, mousselines...)</li> <li>• Adapter les menus des convives selon leurs pathologies</li> <li>• Rendre appétant les textures modifiées</li> <li>• Analyser et maitriser les risques en hygiène alimentaire liés à ces fabrications</li> </ul>	<p><u>Méthodes</u> : participation active des stagiaires (application pratique en cuisine)</p> <p><u>Outils</u> : vidéoprojecteur – paperboard – quizz</p> <p><u>Evaluation</u> : en début et en fin de session (quizz)</p>	<p>Envoyer un mail depuis l'espace « contact » du site internet</p> <p><u>Délai de réponse</u> : 7 jours ouvrés</p> <p><u>Délai d'accès</u> : 45 à 60 jours</p>	<p><u>Tarif probable</u> : 800€ TTC (hors déplacement)</p> <p><b>Tarif précis sur devis</b></p>
---	---------------------------	---	--	--	---	---	---

**ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :**

- Les sessions se déroulant dans les locaux de l'entreprise cliente, il conviendra de vérifier **au préalable avec celle-ci**, si les locaux de formation permettent un accès aisé aux personnes à mobilité réduite
- Sessions accessibles aux personnes souffrant de maladies chroniques ou de déficits sensoriels

**COORDONNEES DE L'ORGANISME DE FORMATION** : QCH – 17, impasse Démosthène – 33700 MERIGNAC – [www.qch.fr](http://www.qch.fr) – [qch33@free.fr](mailto:qch33@free.fr) – 06.16.43.17.11 ou cliquer sur l'onglet « contact du site internet »