

HACCP

en livraison à domicile

RÉVISION DE L'AGRÈMENT SANITAIRE CEE EN LIVRAISON À DOMICILE

Réf. : FT-HYG-ALIM-MD

Durée formation : 1 jour - 7 heures

Objectifs : Mettre en place la formation destinée à des personnels ADMR prévue par le décret 11-731 du 24/06/2011 pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettre ainsi la satisfaction du client.

Public : Personnel ADMR.

Pré-requis : Connaissance du référentiel HACCP.

Méthode pédagogique : Formation-action en situation, diaporamas, exercices, brainstorming.

Compétences acquises en fin de module :

- Hygiène et sécurité.
- Le cadre réglementaire.
- L'organisation de la journée.
- Qualité et relation de service.

Déroulement de la formation : Mise à disposition d'une salle de formation équipée de vidéo-projecteur, de tableau blanc. Accueil du/des stagiaire(s) 15 minutes avant le démarrage de la formation autour d'un café.

Formateur : Max D., expert en HACCP.

Suivi : A l'issue de la formation, le participant est invité à compléter une **fiche d'évaluation «à chaud»**. Un **compte-rendu de formation** sera également rédigé par le formateur.

Moyen de suivi de la formation : Emargement.

Évaluation des acquis : Réalisation d'un exercice pratique reprenant les notions abordées lors de la formation et/ou d'un quizz.

Validation : Une attestation de fin de formation sera remise à l'issue de la formation ainsi qu'une attestation Rofhya.

1. HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Rappel de la microbiologie.
- Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Normes de températures, documents de contrôle et de suivi, traçabilité.
- L'entretien du matériel et des véhicules.

2. CADRE RÉGLEMENTAIRE

- La législation du portage à domicile.
- Les différents types de liaisons en rapport avec les règles de température.
- Les différents types de véhicules et de matériel.

3. ORGANISATION DE LA JOURNÉE

- Le chargement et l'ordonnancement du véhicule.

4. ALIMENTATION

- La personne âgée et l'alimentation.
- L'équilibre alimentaire, l'interaction avec les clients livrés et les organismes de suivi.