

Titre	Durée	Public concerné	Pré-requis	Objectifs	Méthodes mobilisées – Méthodes d'évaluation	Modalités et délais d'accès	Tarifs
Bonnes pratiques d'hygiène	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"> • Acquérir des connaissances en microbiologie alimentaire • Prendre conscience des différents dangers potentiels d'un aliment • Connaître les principales bonnes pratiques d'hygiène en vigueur : personnel, locaux, matériel... • Connaître les principales sources de contamination d'un aliment et les mesures préventives adaptées 	<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>Tarif précis sur devis</p>
Méthode HACCP	07h00 (1 jour)	Employés ou encadrement des entreprises du secteur alimentaire	Maitrise de la langue française Avoir suivi une formation « bonnes pratiques d'hygiène »	<ul style="list-style-type: none"> • Situer la méthode HACCP dans la réglementation hygiène en vigueur • Comprendre et savoir appliquer au quotidien les grands principes de la méthode HACCP • Etre capable de construire son plan HACCP, son manuel HACCP • Savoir intégrer son plan HACCP dans son PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) • Savoir réaliser une révision de son plan HACCP 	<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>Tarif précis sur devis</p>

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

<p>Les textures modifiées en Ehpad</p> <p>NOUVEAU !</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"> • Comprendre et maitriser les techniques de fabrication des aliments en textures modifiées (mixés, eaux gélifiées, mousselines...) • Adapter les menus des convives selon leurs pathologies • Rendre appétant les textures modifiées • Analyser et maitriser les risques en hygiène alimentaire liés à ces fabrications 	<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>Tarif précis sur devis</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 – qch33@free.fr – 06.16.43.17.11 ou cliquer sur l'onglet « contact du site internet »