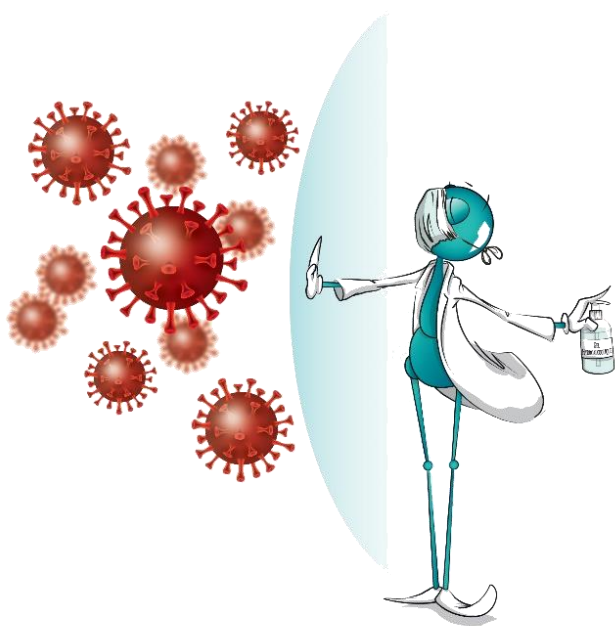


## Formation Covid-19

adaptée aux métiers de bouche

<p><b>PROFIL DES PARTICIPANTS ET PRE-REQUIS</b></p>	<p>Suite à la pandémie débutée en mars 2020, Les établissements de restauration commerciale ont comme devoir d'établir un plan de reprise d'activité comprenant un protocole sanitaire bien défini.</p> <p>Tout individus travaillant dans le secteur agro-alimentaire ou amener à manipuler des denrées destinées à la consommation humaine.</p> <p><b>Aucun pré-requis n'est exigé</b> pour cette formation.</p>
<p><b>ACCESSIBILITE</b></p>	<p>Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.</p>
<p><b>OBJECTIF</b></p>	<p>Permettre aux personnels des métiers de bouche de comprendre et d'acquérir les connaissances, les savoir-être ainsi que les savoir-faire liés à la gestion du risque sanitaire de la Covid-19.</p>



REFERENTIEL DE CAPACITES	<p>I. Comprendre le virus :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- connaître le mécanisme de son apparition ;</li> <li>- connaître son mode de prolifération;</li> <li>- comprendre son mode de transmission ;</li> <li>- reconnaître les caractéristiques de la covid-19.</li> </ul> <p>II. Identifier les risques de transmission :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gérer le risque de la contamination par gouttelette ;</li> <li>- Gérer le risque contact.</li> </ul> <p>III. Endiguer la pandémie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- maîtriser les actions barrières dans le domaine alimentaire ;</li> <li>- différencier les EPI spécifiques ;</li> <li>- appliquer les protocoles réglementaires ;</li> <li>- connaître les produits chimiques type virucides.</li> </ul>
REFERENTIEL DE FORMATION (PROGRAMME)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Jour 1</b></li> <li>- Microorganismes et microparticules : connaissance du monde microscopique ;</li> <li>- Fonctionnement d'un virus (origine et prolifération) ;</li> <li>- La covid-19 (définition, incubation, symptôme, contagiosité et mortalité) ;</li> <li>- La transmission du virus de la covid-19 (gouttelette et contact) ;</li> <li>- Endiguer la pandémie : immunité grégaire, vaccination ;</li> <li>- Les actions barrières : gestion du risque ; les EPI ; les protocoles sanitaires obligatoire ;</li> <li>- Destruction du virus : savons, virucides et autres agents chimiques</li> <li>- A retenir</li> </ul>
MOYENS & METHODE PEDAGOGIQUES	<p>La formation alterne entre <b>cours magistral</b> et <b>mises en situation</b> via :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Des apports théoriques et pratiques,</li> <li>- Un support vidéo,</li> <li>- Des exercices pratiques,</li> <li>- Un support de cours formation,</li> </ul>
SANCTION	<p><b>QCM de validation</b> des acquis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- QCM d'évaluation de 12 questions.</li> <li>- Remise du support de formation au format pdf.</li> <li>- Délivrance d'une <b>attestation de formation</b> à destination de l'inspection du travail (Direccte) et de la DDPP, conformément à l'article L. 63531 du Code du travail.</li> </ul>

<p><b>ORGANISATION</b></p>	<p>Durée : <b>7h / 1 jours</b>  Effectifs : <b>5 à 7 stagiaires</b>  Horaires indicatifs : <b>9h30-12h00 et 13h00-17h30 (7h)</b>  Effectif maximum : <b>10 personnes</b>  Contrôle présences : <b>Emargement par demi-journée</b></p> <p>En inter-entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non applicable.</li> </ul> <p>En intra-entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dates et lieu selon les souhaits de l'entreprise signataire de la convention.</li> </ul>
<p><b>QUALIFICATION / CERTIFICATION FORMATEUR &amp; ORGANISME</b></p>	<p><u>Formateurs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ingénieur en qualité alimentaire et santé</b> avec plus de 10 ans d'expérience (titulaire)</li> <li>- Cadre dirigeant de l'entreprise (suppléant)</li> </ul> <p><u>Entreprise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Centre de Formation Hygiène &amp; HACCP déclaré auprès de la DIRECCTE Auvergne-Rhône-Alpes /Ministère de l'agriculture et de l'Alimentation).  <b>N° d'enregistrement d'activité : 84 38 07425 38.</b>  <i>Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat. Circulaire DGEFP n°2011-01 du 06/01/2011.</i></li> <li>- Organisme dispensant la Formation Spécifique en Hygiène Alimentaire déclaré auprès de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes &amp; Île-de-France, enregistré au Répertoire des Organismes de Formation en Hygiène Alimentaire.  <b>N° d'enregistrement ROFHYA : 84 04210 20 2020, 11 0788 47 2019.</b>  <i>Cet enregistrement nous habilite à délivrer l'attestation de formation spécifique validant votre formation en hygiène alimentaire auprès des fonctions publiques (DDPP, DSV, DGCCRF...).</i></li> <li>- <b>Intervenant en prévention des risques professionnels</b> : Enregistré auprès de la DIRECCTE Auvergne-Rhône-Alpes sous le N° 4588166.</li> <li>- <b>Certification AFNOR ISO 9001 version 2015</b> : N°111807190823/N°2016/70531.3 pour les activités de : Conseil, Inspection technique, Analyse et <b>Formation</b> en Sécurité Alimentaire.</li> <li>- <b>Certification RNQ (QUALIOPI)</b> : N°105591138982 délivrée au titre de la catégorie « Actions de formation ».</li> <li>- <b>Organisme validé par un membre du CNEFOP</b>, « référençable » dans le DataDock.</li> </ul>