

« Normaliser sa cuisine personnelle suivant les contraintes de la réglementation sanitaire comme un pro et sans délai »

Cette formation est basée sur la mise en œuvre d'un projet pour normaliser votre cuisine personnelle dans l'objectif de produire, de transformer et de distribuer des denrées alimentaires à destination du consommateur final.

La formation est basée sur la méthode pédagogique démonstrative. Cela permet de conduire l'apprenant.e, étape par étape, de normaliser une cuisine personnelle aux contraintes de la réglementation sanitaire. Ce projet sera le fil rouge de la formation. En effet, le contenu théorique permettra à l'apprenant.e de comprendre les contraintes réglementaires et les fiches-projets d'appliquer la théorie. Vous serez accompagné tout au long de la formation par une tutrice qui vous guidera et vous conseillera sur votre projet.

Public visé (en cours de création)

- Autoentrepreneur en cuisine
- Véhicule boutique, Food-truck

Objectifs de fin de formation

L'objectif principal de cette formation est de normaliser une cuisine personnelle (à usage privé) en tenant compte de la réglementation sanitaire. Ce type de cuisine rentre dans le cadre d'un site provisoire et doit répondre à certaines contraintes.

Les objectifs pédagogiques de la formation :

- Appliquer les principes de la marche en avant,
- Concevoir les programmes prérequis imposés par la réglementation sanitaire pour un local à usage d'habitation,
- Établir « la marche en avant » et ces prérequis au sein d'une cuisine personnelle,
- Faire vivre le projet d'aménagement en fonction des contraintes de la cuisine personnelle.

Pré-requis

Maîtriser **Internet**, la messagerie électronique et les outils bureautiques (Word, Excel et PowerPoint).
Maîtriser **la langue française**.

Dates de formation

La session de formation se déroule après un délai de 11 jours de réflexion. Quelques jours avant la fin de votre délai de réflexion, vous recevrez un email contenant des documents informatifs et le lien vers votre espace de formation.

La formation a une durée totale de **5 heures**. Elle se déroule sur une période 1 mois avec la possibilité de prolonger de 1 mois supplémentaire en fonction de l'organisation et du rythme de l'apprenant.

Temps de travail encadré par un intervenant :

- Tutorat individuel
- Temps de travail accompagné sur la plateforme de formation :
- Appropriation des cours 2 h
- Activité plateforme3 h
- Réalisation d'un projet d'aménagement d'une cuisine personnelle
 - Développement d'un projet individuel

Comme la formation se déploie entièrement à distance, elle se fera au rythme de l'apprenant.

Programme

1. Sectorisation des espaces de travail

- 1.1. La marche en avant**
 - *Activité sur le projet.*
- 1.2. Le zonage de la cuisine**
 - Zone sale VS zone propre ;
 - Cinq secteurs de travail ;
 - *Activité sur le projet.*
- 1.3. Contamination croisée**
 - *Activité sur le projet.*
- 1.4. Flux issus de la marche en avant**
 - *Activité sur le projet.*
- 1.5. Deux types de marche en avant**
 - *Activité sur le projet.*

2. Les dispositifs pour les sites à usage d'habitation

- 2.1. Niveau d'hygiène personnelle**
 - Lave-mains
 - Vestiaire
 - Sanitaire
- 2.2. Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires**
 - Le contact alimentaire
- 2.3. Le nettoyage et la désinfection**
 - Le N&D simplifié
- 2.4. Le lavage des denrées alimentaires**
- 2.5. La distribution de l'eau potable**
- 2.6. Les dispositions pour entreposer et éliminer les déchets**
- 2.7. Les dispositions pour maintenir les denrées alimentaires aux bonnes températures**

À chacune de ces étapes : il y aura validation de la faisabilité directement sur le document projet (issu

Page 2 / 5

de la première partie de la formation). Si un point ne peut pas être réalisé, alors une mise en place de solution intermédiaire sera déterminée en concertation avec la tutrice.

Modalités pédagogiques

Dispositif de formation :

- Formation organisée en e-learning et à distance, au niveau national.
- Modules à distance : plateforme accessible 24/7 permettant l'accès au contenu théorique, aux exercices d'application et aux évaluations.
- Méthode pédagogique démonstrative.
- Le tutorat est alors mis en place de manière individualisée et à distance par la formatrice-tutrice référant les jours ouvrés.

Accessibilité aux personnes handicapées

- Locaux : la formation théorique se déroule 100% à distance, l'accessibilité des locaux n'est pas requise.
- Adaptation des moyens de la formation : positionnement complémentaire en cas de besoins d'aménagement au titre d'une reconnaissance administrative du handicap (RQTH, AAH, invalidité). L'aménagement du parcours de formation doit impérativement être fait avant le démarrage de la formation et nécessite un maximum de 6 mois avant l'entrée en formation.

Votre formatrice



M^{me} Séverine CANON est formatrice en e-learning dans le cadre de l'Hygiène et la Sécurité des denrées alimentaires depuis 2013. Elle est conceptrice et responsable pédagogique du site.

Son expertise métier : Ingénieur de formation en Industries Agroalimentaires depuis 2006, puis plusieurs années d'expérience dans l'industrie agroalimentaire au service de la Qualité et de la Production. Et en plus, elle est titulaire d'un Master 1 dans la « *Conception de Dispositif de Formation à Distance* » obtenu en 2014.

Moyens permettant le suivi et la sanction de l'action

Suivi de l'exécution

Le suivi est organisé de la façon suivante :

- Ressources asynchrones (tracking), chat' synchrone (tracking),
- Réalisation des activités (dépôt de travaux) sont tracés par la formatrice-tutrice,
- Dépôts des plans de cuisine issus du projet.

Évaluation et sanction

Cette formation est une formation démonstrative. Par conséquent, l'apprenant.e prouve son assiduité par le retour de ses plans de cuisine avec les différents travaux demandés. Ces plans pourront faire l'objet de plan de l'établissement agroalimentaire demandé dans un plan de maîtrise sanitaire.

À la réception de chaque plan, un feedback sera alors rendu.

À l'issue de la formation, une attestation spécifique en matière de « *Normaliser sa cuisine personnelle suivant les contraintes de la réglementation sanitaire* » sera délivrée à l'apprenant.e.

Tarif de la formation

117 € net de taxes (exonération de TVA art. 261-4-4 du CGI).

Possibilité de financements

Éligible aux financements Pôle Emploi,

Éligible aux financements FIF PL, Agefice, CRMA, ...

Éligible au plan de développement des compétences si la formation est à l'initiative de l'employeur et aux financements OPCO de votre entreprise,

Éligible au crédit d'impôt formation du responsable d'entreprise,

Éligible au CPF,

Autofinancement en plusieurs fois.

Assistance technique et pédagogique mise à la disposition

Moyens pédagogiques

- L'accès aux informations et aux ressources de la formation s'effectue par connexion à la plateforme de formation « [eFormation HSAQuality](#) ».
- L'ensemble des moyens pédagogiques fournis à l'apprenant est encadré par l'article « **droits d'auteur** » du règlement intérieur applicable aux apprenant.es.

Modèles pédagogiques :

- Cette formation est bâtie sur une pédagogie démonstrative par l'intermédiaire d'un projet dans le contexte de formation tutorée et de travail individuel.
- Les modules de formation sont ouverts progressivement et jalonnés par les activités individuelles à réaliser. L'apprenant.e peut aller chercher les connaissances ou les éclairages nécessaires à la construction de son projet en temps voulu.
- La formation proposée est une formation à distance. Elle met l'apprenant.e en situation de formation-terrain pour qu'il(elle) puisse appliquer sur le terrain ses acquis et faire remonter les difficultés à sa tutrice.

Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique mis à disposition de l'apprenant.e dans le cadre des séquences à distance

- Tous les supports sont accessibles sur un espace en ligne dédié et sécurisé sur les plateformes accessibles 24h/24, avec lien d'accès individuel. L'accès aux modules s'ouvre par l'avancement de l'apprenant.e. L'accès aux modules est libre pendant toute la durée de la formation et est fermé 1 mois après la fin de la formation. Le dépôt ou l'envoi des exercices et évaluations complétées se feront soit sur la plateforme sécurisée soit par email.
- L'apprenant.e doit avoir la configuration minimale suivante sur son appareil de connexion pour pouvoir suivre correctement la formation :

- Connexion Internet	- Processeur : minimum 1 GHz
- Haut-parleurs	- RAM : minimum 512 Mo

- Logiciels permettant la lecture des formats .doc, .xlxs, .png, .pdf
 - Imprimante
 - Scanner ou appareil photo
 - Navigateur web : Chrome, ou Safari ou Firefox
- Les plateformes e-learning sont accessibles par tablette et smartphone, cependant l'utilisation d'un ordinateur portable ou fixe est nécessaire pour le confort d'apprentissage et de la réalisation des exercices.

Moyens d'accompagnement ou d'assistance pédagogique et technique

- Pour toute question pédagogique, les apprenant.es doivent envoyer un message soit par email, soit par t'chat.
- Pour toute question technique, les apprenant.es peuvent à tout moment envoyer un email. La formatrice fera le nécessaire pour résoudre, si nécessaire avec les experts techniques de la plateforme LMS utilisée.
- Pour toute question administrative, les apprenant.es peuvent à tout moment envoyer un email à leur responsable administrative.

Dans tous les cas, l'équipe pédagogique, technique et administrative répond aux demandes des lundis, mardis, jeudis et vendredis sur la plateforme de formation ou par email. Le temps de réponse (hors congés et week-end) à chaque sollicitation est prévu pour ne pas dépasser les 48 h.