

Scénario pédagogique : séquençage détaillé de l'action de formation

Nom de votre organisme de formation :

Chaque séquence est d'une durée inférieure ou égale à 2 heures.

NB : en application de [l'arrêté du 12 février 2024](#), La formation doit prévoir une période de deux heures minimum par période de sept heures en présence des stagiaires. Ces périodes de deux heures minimums sont dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel. Elles peuvent se dérouler au choix de l'organisme de formation en milieu professionnel, dans les locaux de l'organisme de formation ou dans tout autre lieu qu'il juge approprié.

Il vous est demandé de renseigner le tableau de concordance (en bas de document) entre le référentiel de formation et la formation proposée afin de vous assurer de la couverture de la formation proposée avec le référentiel.

séquence	Contenus de formation			Méthodes pédagogiques et moyens matériels			Jalons de fin de séquence	
	Durée	Points ou thématiques abordées <i>(si la construction de votre scénario ne suit pas le plan du référentiel de formation – indiquer après chaque point ou thématique abordées le point du référentiel traité)</i>	Activités pédagogiques à réaliser par le stagiaire <i>(exemple : exercice, présentation de cas, travail personnel...)</i>	Modalités pédagogiques <i>(exemple : échanges, mise en situation**, cas pratique, cours magistral, préparation du cours par le stagiaire...)</i> <i>** surligner les lignes de mises en situation et préciser le lieu de formation pratique en présentiel envisagé</i>	Séquence synchrone ou asynchrone le cas échéant <i>(indiquer également présentiel ou distanciel)</i>	Public présent <i>(formateur, autres stagiaires, autonomie...) pour les séquences à distance</i>	Outils utilisés <i>(exemple : quizz, vidéo, documents à consulter...)</i>	Outils d'évaluation utilisés le cas échéant <i>(exemple : quizz, exercice, questions orales...)</i>
1								
2								
3								
5								
...								

Scénario pédagogique : séquençage détaillé de l'action de formation

Tableau de concordance entre le référentiel de formation et la formation proposée

À renseigner en détail pour vous assurer de la couverture de la formation proposée avec le référentiel

Référentiel de formation, savoirs associer	Traité dans séquence n°
<p>1. Aliments et risques pour le consommateur :</p> <p>1.1. Les différents dangers :</p> <ul style="list-style-type: none">- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) :- dangers physiques (corps étrangers...) :- dangers allergènes :- dangers biologiques : <p>1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :</p> <p>1.2.1. Microbiologie des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none">– le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures), leurs toxines le cas échéant :- le classement en utiles et nuisibles :- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes :- la répartition des micro-organismes dans les aliments :- Les autres dangers biologiques (parasites) : <p>1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :</p> <ul style="list-style-type: none">- les principaux pathogènes d'origine alimentaire :- les toxi-infections alimentaires collectives :- les associations pathogènes/aliments :	

Scénario pédagogique : séquençage détaillé de l'action de formation

<p>1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :</p> <ul style="list-style-type: none">– la qualité de la matière première :- les conditions de préparation :- la chaîne du froid et la chaîne du chaud :- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps :- l'hygiène des manipulations :- les conditions de transport :- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection) :	
<p>2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :</p> <p>2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (CERFAS 13 984 et 13 982) :</p> <p>2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :</p> <ul style="list-style-type: none">– principes de base du paquet hygiène :- la traçabilité et la gestion des non-conformités; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ;- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) : <p>2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;</p> <p>2.4. Les contrôles officiels :</p> <ul style="list-style-type: none">– direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé :- les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DdecPP) :- grilles de contrôle :- suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture :- AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles :- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :- connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture :- connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle :	

Scénario pédagogique : séquençage détaillé de l'action de formation

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

La responsabilité de l'exploitant :

3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

- l'hygiène du personnel et des manipulations :
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement :
- les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) et leur validation :
- les procédures de congélation/décongélation :
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks :
- le plan de nettoyage désinfection :
- le plan de lutte contre les nuisibles :
- l'approvisionnement en eau :
- les contrôles à réception et à expédition :
- les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc :
- l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes :

3.2. Les principes de l'HACCP :

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non :

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille :

3.5. La traçabilité.