



Hygiène, sécurité, qualité

ELABORER UN DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Objectifs :

- *Identifier les principes d'évaluation des risques professionnels et en décrire le contexte réglementaire
- *Commenter le décret du 5 novembre 2001
- *Former les participants à l'élaboration du document unique
- *Transposer les principes de la méthode aux spécificités des entreprises, afin de permettre leur appropriation par les stagiaires
- *Former les stagiaires aux principes d'identification et de description des risques, et d'évaluation des risques identifiés
- *Aider et conseiller à la mise en place pratique des principes
- *Décrire et commenter l'obligation d'élaboration du document associé à la méthode
- *Relier les principes du document unique aux principes d'une organisation sécurité, et/ou les intégrer dans un système de management de la santé et de la sécurité au travail

Public visé :

Dirigeants d'entreprise, cadres

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 10 heures 30 en centre de formation
+ 3 heures 30 en entreprise soit **14h au total**

Horaires : (9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : à déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTER : 500 euros nets par personne pour la partie en centre de formation + 500 euros net la ½ journée en entreprise (date à fixer) soit au total

1000 €uros net par personne

(3 participants minimum)

En INTRA : 2000 euros nets

(pour un groupe de 8 personnes maximum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Document unique

Contenu pédagogique

- Qu'est ce que l'évaluation des risques
- Le contexte réglementaire
- Le décret du 5 novembre 2001
- Préparer l'évaluation
- Analyser l'activité
- Évaluer les risques
- Planifier et assurer le suivi des actions d'amélioration
- Transcrire l'évaluation des risques sur un document unique
- Du document unique à l'amélioration continue

Contact : Muriel TENTI

04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46

muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

SE FORMER À L'AUDIT INTERNE

Objectifs :

Acquérir la méthodologie selon ISO19011, les techniques et les outils nécessaires à la réalisation efficace d'audits internes.

Public visé :

Toute personne impliquée dans une démarche qualité

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 4 jours soit 28 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 4000 euros nets
(pour un groupe de 10 personnes maximum)
En INTER : 1350 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Alternance d'apports théoriques & méthodologiques et d'exercices pratiques.

Contenu pédagogique

● Rappels sur la management de la qualité et de l'environnement :

Terminologie,
Concepts de base,
Situation de l'audit interne dans l'organisation QSE,
Identification des différents types d'audits,
Connaissance des référentiels (ISO9001 / ISO14001...),

● Compréhension de la méthodologie selon l'ISO 19011 :

Objectifs des audits,
Rôles et responsabilités (auditeur, responsable d'audit, audité..),
Déclenchement de l'audit,
Préparation de l'audit (plan, missions, documents..)
Exécution de l'audit (ouverture, examen, clôture),
Rapport d'audit et documents,
Actions correctives.

● Comment appliquer les écrits normatifs lors de l'application :

Exercice sur cas pratique (préparation de l'audit, étude des documents références, établissement questionnaire..)
Simulation d'audit interne avec stagiaires en situation auditeur / audité,
Bilan de la simulation (dérives et points forts) par rapport à la méthodologie,
Rédaction des documents,
Synthèse des exercices.

● Plan d'action :

Identifier les actions correctives avec les audités,
Rédiger les demandes d'actions correctives,
Gérer les actions correctives (suivi, clôture)

● Évaluation des acquis : (QCM, et correction en groupe)

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

H.A.C.C.P.

Objectifs :

- Former les stagiaires à la méthode HACCP, au principe du système et sa vérification en phase « croisière ».
- Transposer les principes de la méthode aux spécificités de l'entreprise, afin de permettre leur appropriation par les stagiaires.
- Aider et conseiller à la mise en place pratique des principes, à l'élaboration des documents nécessités par la méthode
- Relier les principes HACCP et les principes hygiéniques / Qualité agroalimentaires fondamentaux.

Public visé :

Toute personne travaillant dans l'Agro-Alimentaire

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 2 jours soit 14 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 2000 euros nets
(pour un groupe de 8 personnes maximum)
En INTER : 680 euros nets par personne
(3 participants minimum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Apports de connaissances par exposés théoriques et travail de groupe pour une mise en application appropriée à la réglementation en vigueur, au métier et à la structure de l'entreprise.
Remise d'un support pédagogique exhaustif.

Contenu pédagogique

- Précisions sur la terminologie et les concepts de base
- Définition du champ des études HACCP à mettre en place
- Description du produit concerné et de son utilisation attendue
- Construction du diagramme de fabrication et validation
- Identification des dangers et des mesures préventives
- Identification des points critiques pour la maîtrise
- Établissement des limites critiques
- Identification des procédures de surveillance
- Établissement des procédures d'actions correctives
- Vérification et validation du plan HACCP
- Principes fondamentaux de qualité hygiénique orienté sur :
 -Locaux, Agencement, Matériaux, Matériel
 -Produit (matières premières, emballages, en-cours de production...)
 -Organisation des activités (prise de poste, relève, incident de production...)
 -Personnels et visiteurs (vêtements, propreté, circulation...)
- Adaptation pratique par application sur exemple réel entreprise.
- Mise au point des méthodes de surveillance de la bonne application du système (check-list, contrôles volants, audit...) et définition des périodicités.

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

Objectifs :

L'apprenant aura acquis les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conforme aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. (adaptation des compétences)

Public visé :

Public visé par le décret n°2011-731 du 24 juin 2011

Au moins une personne travaillant dans l'établissement de restauration commerciale

Sont dispensées de suivre la formation : personnes ayant **plus de 3 ans d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant ou personnes disposant d'un diplôme ou un titre dont la liste est définie par arrêté du 05/11/2011**

Pré requis

Aucun

Durée : 2 jours soit 14 heures
(9h- 12h30 / 13h30- 17h)

Dates : A déterminer

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTER : **360 euros nets par personne**
(6 personnes minimum pour maintenir l'action de formation)

Méthodes & Outils pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques.
Etudes de cas

Contenu pédagogique

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

Identifier et répartir la responsabilité des opérateurs
Connaître les obligations de résultats (quelques obligations de moyen)
Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
Connaître la nécessité des autocontrôles de leur organisation

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
Connaître les risques de saisie, de procès verbaux et de fermeture
Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de danger et de risque

Les dangers microbiens

- o Microbiologie des aliments :
- o Le monde microbien (bactéries, virus et moisissures)
- o Le classement en utiles et nuisibles
- o La répartition des micro-organismes dans les aliments
- o Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
- o Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
- o Les toxi-infections alimentaires collectives
- o Les associations pathogènes/aliments
- o Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
- o La qualité de la matière première
- o Les conditions de préparation
- o La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- o La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
- o L'hygiène des manipulations
- o Les conditions de transport
- o L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)

Les autres dangers potentiels :

- o Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- o Dangers physiques (corps étrangers...)
- o Dangers biologiques (allergènes)

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

- o Principes de base du paquet hygiène
- o La traçabilité et la gestion des non conformités
- o Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités du commerce de détail

Les contrôles officiels :

- o Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé
- o Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
- o Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Le plan de maîtrise sanitaire :

Les BPH :

- o L'hygiène du personnel et des manipulations
 - o Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
 - o Les durées de vie (date de limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
 - o Les procédures de congélation /décongélation
 - o L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP
Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

LES FEUX SIMULÉS

Objectifs :

Connaître la prévention de ce type de risque
Savoir se comporter et agir en fonction de la nature de l'incendie

Public visé :

Tout public

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 1 heure
Entre 9h et 17h

Dates : A déterminer

Lieu : Aéroport de Campo Dell'Oro
Business Center

Coût :
En INTRA : 129 euros nets
(pour un groupe de 10 personnes maximum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Diaporama – QCM d'évaluation

Contenu pédagogique

- Les incendies
Causes, mécanismes, classes de feux, propagation
- Les agents extincteurs
L'eau, les poudres, le CO2
- Les extincteurs et leur fonctionnement
Types d'extincteurs, fonctionnement et manipulation.

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

LES FEUX REELS

Objectifs :

Combattre sans perte de temps un incendie
Savoir se protéger du dégagement de chaleur
Savoir se comporter et agir

Public visé :

Tout public

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 4 heures
Entre 9h et 17h

Dates : A déterminer

Lieu : Aéroport de Campo Dell'Oro
Business Center

Coût :
En INTRA : 409 euros nets
(pour un groupe de 10 personnes maximum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Diaporama – QCM d'évaluation – Manipulation des extincteurs.

Contenu pédagogique

- La combustion (combustible, chaleur, comburant)
- Connaissance du feu (le triangle du feu)
- Les classes de feu (classes A et B)
- Les causes et effets des incendies
- Mécanismes de propagation
- Prévention
- Matériel d'extinction lourd
- Organisation de l'intervention
- Applications pratiques

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

EVACUATION DES LOCAUX

Objectifs :

Sensibiliser sur les risques d'incendie et conseiller sur leur prévention
Informé sur les moyens disponibles pour combattre l'incendie en attendant les secours
Apprendre la signification de la signalisation
Former à l'évacuation

Public visé :

Tout public

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 1 heure (visite en entreprise préalable)
Entre 9h et 17h

Dates : A déterminer

Lieu : Obligatoirement sur le site de l'entreprise

Coût :

En INTRA : 160 euros nets
(pour un groupe de 10 personnes maximum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Diaporama

Contenu pédagogique

- Repérage des moyens de secours
- Reconnaissance des itinéraires d'évacuation relatif au plan d'évacuation
- Conduite à tenir en cas d'évacuation
- Reconnaissance de l'alarme/alerte
- Types et utilisation des extincteurs
- Points de rassemblement

Le contenu pédagogique est adapté aux particularités de l'entreprise

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

GUIDES ET SERRE-FILES

Objectifs :

Permettre aux guides et serres files désignés d'assurer leur mission en cas d'incendie ou de besoin d'évacuation

Public visé :

Tout public désignés comme guide ou serre file

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 3 heures (visite en entreprise préalable)
Entre 9h et 17h

Dates : A déterminer

Lieu : Obligatoirement sur le site de l'entreprise

Coût :

En INTRA : 480 euros nets
(pour un groupe de 10 personnes maximum)

Méthodes & Outils pédagogiques

Diaporama – Mise en situation - Débriefing

Contenu pédagogique

- Rappel sur la législation
- Organisation des opérations d'évacuation
- Découpage des zones
- Reconnaissance des issues de secours
- Dégagement
- Moyens de secours
- Points de rassemblement
- Consignes générales et particulières
- Alarme/alerte
- Mesures de protection et d'assistance
- Rapports avec les autorités et les secours

Le contenu pédagogique est adapté aux particularités de l'entreprise

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (SST).

Objectifs :

- Les apprenants seront capables de situer le rôle du SST, de prévenir les risques, de dispenser les premiers soins et d'alerter ou faire alerter les secours

Public visé :

Tout public devant exercer la fonction de SST dans son entreprise/administration.

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 2 jours soit 14 heures
(9h-12h30 / 13h30-17h)

Dates : **Nous contacter**

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 1820 euros nets
(pour un groupe de 10 personnes maximum)
En INTER : **187 euros nets par personne**
(6 participants minimum)

Méthode pédagogique :

Apports Théoriques
Manipulation pratique sur mannequin
Support de cours standardisé INRS pour la formation SST
- Procès Verbal post formation

Contenu pédagogique

- Rôle du SST dans l'entreprise et en dehors de l'entreprise (sensibilisation à la prévention des risques professionnels)
- Protéger
- De protéger à prévenir
- Examiner
- Faire alerter
- De faire alerter à informer
- Secourir
- La victime saigne abondamment.
- La victime s'étouffe.
- La victime répond, se plaint de sensations pénibles et/ou présente des signes anormaux.
- La victime répond, elle se plaint de brûlures.
- La victime répond, elle se plaint d'une douleur qui empêche certains mouvements.
- La victime répond, elle se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment.
- La victime ne répond pas, elle respire.
- La victime ne répond pas, elle ne respire pas.
- Risques spécifiques à l'entreprise : module optionnel de 2 heures minimum à la demande du médecin du travail.

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr

MAINTIEN ET ACTUALISATION DES COMPETENCES DE SST (« RECYCLAGE »).

Objectifs :

Les apprenants seront capables de poursuivre leur rôle et mission de SST.

Public visé :

Personnel titulaire du certificat de SST à jour des recyclages annuels.

Pré requis :

Pas de pré-requis

Durée : 1 jour soit 7 heures
(Entre 9h -12h / 13h -17h)

Dates : **Nous contacter**

Lieu : Institut Consulaire de Formation,
Route du Ricanto – 20090 Ajaccio

Coût :

En INTRA : 910 euros nets
(pour un groupe de 10 personnes maximum)
En INTER : **152 euros nets par personne**
(6 participants minimum)

Méthode pédagogique :

Sous forme d'ateliers thématiques, mises en situation, selon lacunes individuelles constatées.
Support de cours standardisé INRS
PV post recyclage

Contenu pédagogique :

Parti théorique

La prévention
La protection
L'examen de la victime
L'alerte

Révision et perfectionnement des gestes d'urgence :

La victime saigne abondamment
La victime s'étouffe
La victime répond, et elle se plaint de sensation pénible et/ou présente des signes anormaux.
La victime répond, elle se plaint de brûlure
La victime répond, elle se plaint de douleurs qui empêchent certains mouvements.
La victime répond, elle se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment.
La victime ne répond pas, elle respire.
La victime ne répond pas, elle ne respire pas.

Actualisation consacrée également :

Aux risques de l'entreprise ou de l'établissement
Aux modifications du programme.

Parti pratique : Mise en situation

Mise en situation par des accidents du travail

Contact : Muriel TENTI
04 95 23 61 32 / 04 95 20 10 46
muriel.tenti@sudcorse.cci.fr