

**« Mettre en place et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication des denrées alimentaires en restauration collective »**

**OFFRE DE FORMATION**

**2018 - 2019**

**Site : <http://afconsulting-solutions.com>**

## Présentation du Promoteur



### Alain Foapa

**CEO & Founder, AFConsulting**

*Expert en Systèmes de Management & Gestion des Projets;*

Plus de 12 années d'Expérience



#### Expert Certifié

ISO 22000 Lead Implementer

ISO 22000 Lead Auditor

PECB ISO 22000 Trainer

#### ISO 22000

**ISO 22000:2005** définit les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dont la conformité à la norme peut être certifiée. Elle explique les moyens qu'un organisme doit mettre en œuvre pour démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés cette sécurité afin de garantir que toute denrée alimentaire est sûre..

Les produits alimentaires dangereux peuvent avoir des conséquences graves et le management de la sécurité des denrées alimentaires aide les organismes à identifier et à maîtriser les dangers liés à cette sécurité. Alors qu'aujourd'hui bon nombre des produits alimentaires franchissent régulièrement les frontières nationales, des Normes internationales sont indispensables pour garantir la sécurité des chaînes mondiales d'approvisionnement en denrées alimentaires.

## Rappel du besoin

### **Objectif Global**

Votre entreprise sollicite nos connaissances, notre expertise et notre expérience en vue de la tenue d'une session de **Formation sur les Bonnes Pratiques d'Hygiènes en Milieu de Restauration**

## Informations complémentaires

### **Supports de formation**

*Chaque participant disposera des supports de formation pratiques nécessaires pour la validation des acquis ci-dessus énoncés. Un support physique sera remis à chaque participant.*

### **Déroulement**

*La formation se fera sur 01 Jour de 08h30 à 17h00 incluant une pause-Café à 10h00 et une pause-Déjeuner à 13h. La formation se déroulera dans les locaux du client en 02 sessions. Pauses café et déjeuner à la charge du client.*

### **Évaluations**

*Les participants seront soumis à une évaluation à la fin de la formation. Ces cas pratiques de synthèse permettront aux participants de passer en revue tous les objectifs du module. Une attestation de fin de formation sera délivrée à la fin de la formation.*

### **Formateur**

*Cette formation sera dispensée par un **expert certifié ISO** doté de plusieurs années d'expériences dans la formation du personnel d'entreprises. Partager son expérience sera une expérience intéressante pour les participants.*

## Objectif principal

- Connaitre le contexte réglementaire et ses exigences en matière d'hygiène des aliments ;*
- Connaitre les risques microbiologiques liés à l'alimentation et leur moyen de maîtrise;*
- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication en restauration.*

## Cibles

- Responsables des entreprises agro-alimentaires, responsables Qualité, chefs de laboratoire ou assimilés des industries agro-alimentaires, les organismes de contrôle et d'analyse*
- Tout le personnel du secteur alimentaire (industrie, distribution, restauration, logistique, etc.);*
- Cuisiniers, restaurateurs;*
- ETC.*

## Prérequis

*Aucun*

## Contenu

« Sur 01 Jour  
(08h30/17h00)  
»

### **Module 01 : Le monde microbien**

- Types de micro organismes existants;
- Micro organismes nuisibles et responsables des maladies;
- Facteurs de développement microbien;
- Origine principale de la contamination des aliments;
- Validation des acquis**

### **Module 02 : Analyse des dangers de contamination des denrées alimentaires**

- Exigences réglementaires en matière de maîtrise des dangers;
- Identification des dangers et analyse de leurs causes;
- Estimation du niveau de risque et conséquences;
- Validation des acquis**

### **Module 03 : Maîtriser les bonnes pratiques de d'hygiène et de fabrication**

- Hygiène des infrastructures du bâtiment et du matériel;
- Hygiène et comportement du personnel;
- Nettoyage et Désinfection : Principes généraux;
- Validation des acquis**

### **Module 04 : Agir pour assurer la sécurité sanitaire des aliments**

- Lutte contre les ravageurs et les parasites;
- Maîtrise de la chaîne de froide;
- Autocontrôle et traçabilité ;
- Gestion des restes et des avaries;
- Validation des acquis**

**Approche  
pédagogique**

- Exposés – débats;*
- Echanges en groupe ;*
- Etude de cas;*
- Film documentaire sur les dangers liés au manque d'hygiène ;*
- Animation des séances sur supports de cours et vidéoprojecteur.*

## Nos formations QHSE

- ISO 9001 : Management de la Qualité ;
- ISO 14001 : Management de l'Environnement ;
- OHSAS 18001: Management de la Santé et Sécurité au Travail ;
- ISO 45001: Management de la Santé et Sécurité au Travail ;
- ISO 21500 : Management des Projets ;
- ISO 22000 : Management de la Sécurité Alimentaire ;
- ISO 28000 : Management de la Chaine d'approvisionnement ;
- ISO 27001 : Management de la Sécurité de l'information ;
- ISO 27035 : Gestion des incidents ;
- ISO 17025 : Management des laboratoires ;
- ISO 20000 : Management des Services Informatiques ;
- ISO 22301 : Management de la Continuité d'Activité ;
- ISO 27032 : Management de la CyberSécurité ;
- ISO 37001 : Management anti-corrupcion ;
- ISO 55001 : Management des actifs ;
- ISO 17025 : Management des Laboratoires;
- ISO 29001 : Petrole, Petrochimie, Gaz;
- ISO 37001 : Management Anti-Corruption
- ...

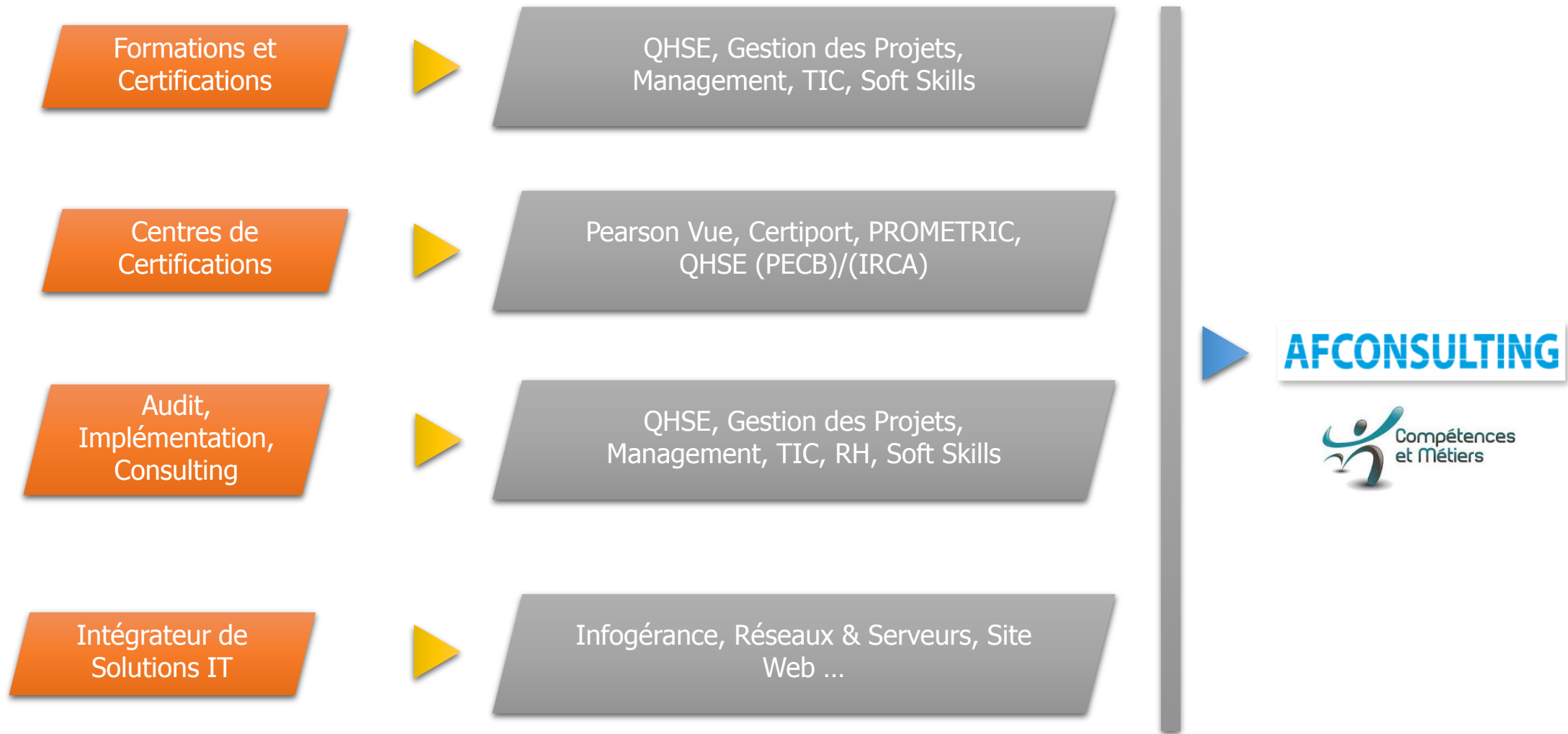
## Nos formations Soft Skills

- Gestion des Projets (PMP);
- Management & Leadership (MASTERSHIP);
- Gestion du Stress ;
- Gestion des Conflits ;
- Gestion du Temps & Organisation (Priorités) ;
- Prise de parole en public ;
- Management Stratégique Vs Management Opérationnel ;
- Gestion de la Relation Client ;
- Délégation de Responsabilités ;
- Communication management ;
- SPIN SELLING ;
- Sélection des Fournisseurs et Evaluation ;
- Management des Achats (Procurement) ;
- Piloter avec les tableaux de bord ;
- ...



## Nos formations IT

- Word (Débutant, Intermédiaire, Avancé, Perfectionnement);
- Excel (Débutant, Intermédiaire, Avancé, Perfectionnement);
- Powerpoint (Débutant, Intermédiaire, Avancé, Perfectionnement);
- Outlook (Débutant, Avancé) ;
- ITIL, Management Services Informatiques ;
- CISCO ;
- MICROSOFT ;
- LINUX ;
- ORACLE ;
- MS Project ;
- SQL SERVER ;
- GRAPHISME & DESIGN ;
- Webdesign ;
- ...



**AFCONSULTING**

### **Solutions Management, RH, TIC, QHSE ...**

- Formations,**
- Consulting,**
- Audit,**
- Conseil,**
- Accompagnement à la certification ...**

**Ils nous font  
Confiance**

- MTN CAMEROON
- IHS CAMEROON SA
- TRADEX SA
- CHOCOCAM
- AFRILAND FIRST BANK
- ALLIANZ CAMEROUN
- ART
- APME
- CCMIA
- AZUR SA
- SIC CACAOS
- BICEC SA
- ESICO SARL
- MBS FIRST
- JERRY SARL
- SOCATAM
- SOGEA SATOM
- YARA
- MAZARS
- EMPLOI SERVICES
- BOLLORE AFRICA LOGISTICS
- ...