Bars Brasseries Cafés Traiteurs Restaurants Industries

CATALOGUE DE FORMATIONS

BARS
BRASSERIES
CAFES
TRAITEURS
RESTAURANTS
INDUSTRIES

International Organization for Standardization ISO 9001

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Pourquoi IFAC

L'Institut de Formation d'Audit et de Certification est résolument orienté vers la satisfaction du client. **L'IFAC** est certifié ISO 9001 par Bureau Veritas

Notre équipe d'ingénieurs experts en agroalimentaire, et, notre volonté immuable de répondre spécifiquement à vos problématiques, vous garantissent une prestation de qualité.

L'IFAC met un point d'honneur à satisfaire ses stagiaires en leur faisant gagner : compétences, temps et argent.

TEMOIGNAGE

SEIZOU Sylvie
Gérante du restaurant LE TREIZH

"Bon investissement du formateur. Bonnes conditions de réalisation de la formation. Conseil et assistance appréciable dans la réalisation des documents (DU notamment). Merci pour la disposition de certains autres documents utiles!"

TEMOIGNAGE

GONORD Thierry
Gérant de la boucherie GONORD THIERRY

"Très bonne formation, enrichissante et très utiles à ma profession. Formateur très pédagogue et clair dans ses explication. Une très grande aide sur l'établissement du document unique qui aurait été un problème sans aide."

Notre politique qualité

Dès l'année 2016, notre organisme s'est sensibilisé à la démarche qualité et à la nécessité d'apporter du professionnalisme à notre structure, du service à nos clients, et de l'organisation à notre personnel.

Depuis mai 2016, notre structure est officiellement engagée dans une démarche qualité avec l'objectif ultime d'obtenir la satisfaction de nos clients.

Pour obtenir ce résultat, en tant que présidente d'IFAC, je m'engage à accompagner à tous niveaux mon équipe pour atteindre ce résultat.

Amandine MICHAUD

Présidente d'IFAC

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Nos formations

Afin de répondre aux exigences toujours plus fortes pesant sur les professionnels de l'alimentaire, IFAC a développé plusieurs modules de formation adaptés à chaque activité :

Hygiène et sécurité alimentaire
Initiation à la réglementation INCO
Formation HACCP
Bonnes Pratiques d'Hygiène en Agroalimentaire
Mise sous vide
Permis d'exploitation (débit de boisson)
Prévention des Risques Professionnels
Santé et Sécurité au Travail
Gestes et postures

Nos formations peuvent être suivies :

- soit au sein de **votre entreprise** (formation intra, dans votre entreprise pour toute une équipe et un programme adapté à votre établissement)
- soit dans **nos locaux** (formation inter, commune à plusieurs entreprises ou à un groupe de votre entreprise).

Méthode :

IFAC est déclaré et enregistré au répertoire ROFHYA pour dispenser ces formations. Nos experts d'ingénieurs en hygiène et sécurité alimentaire sont à votre disposition pour vous former vous et votre personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP.

Après votre formation un livret de formation vous sera remis ainsi que vos attestations de formation pour servir et valoir ce que de droit.

A noter que dans le cadre du plan de formation, votre OPCA peut prendre en charge ces formations.

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Hygiène et sécurité alimentaire

- Formation hygiène et sécurité alimentaire
- Formation HACCP
- Formation Bonnes Pratiques d'Hygiène en Agroalimentaire

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Objectifs

Comprendre l'importance des règles d'hygiène
Connaitre le contexte règlementaire de leur métier
Etre capable d'analyser les dangers afin de mettre en place des actions correctives et préventives
Pouvoir apporter la preuve du respect des règles d'hygiène, et de l'initiation à la méthode HACCP

Contenu

Première partie : Hygiène alimentaire

I- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :
Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
L'hygiène des denrées alimentaires
L'arrêté en vigueur aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
Les contrôles officiels

II- Aliments à risques pour le consommateur
Les dangers microbiens
Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
Les moyens de maitrise des dangers microbiologiques
Les autres dangers potentiels

Deuxième partie : Sécurité alimentaire

I- Le plan de maitrise sanitaire
Les bonnes pratiques d'hygiène
Les 7 principes de la méthode HACCP
Les 12 étapes de la mise en place de la méthode HACCP
Les autocontrôles, enregistrement et les mesures de vérification
Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

Moyens et méthodes pédagogiques

Formateur particulier sur site
Analyse de pratique
Outil de suivi et livret pédagogique

Evaluation de la formation

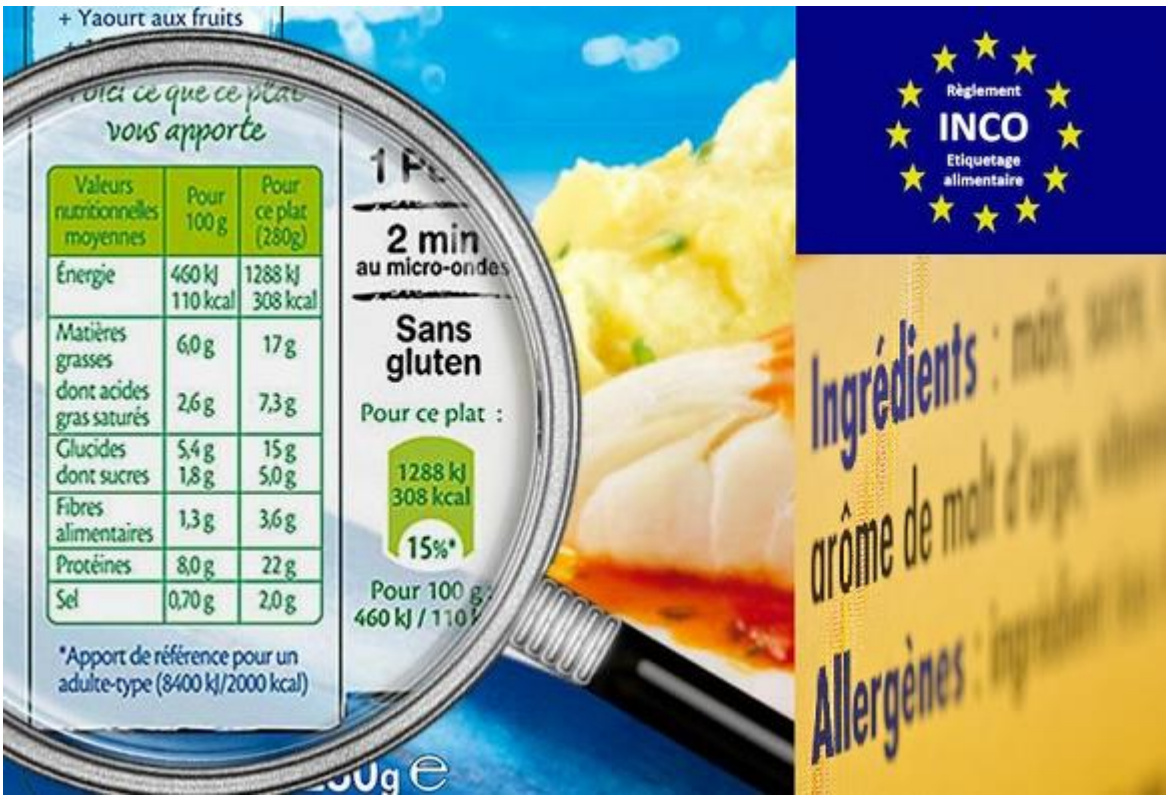
Un QCM est remis aux stagiaires avant et après la formation afin de mesurer sa progression.
Une attestation de formation est remise à chaque stagiaire.

Modalité d'organisation

Formation en Intra, en situation de production*

*Cette formation peut également être dispensée en inter, dans nos locaux.

IFAC Institut de Formation Audit Certification



Règlementation INCO

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Objectifs

Toutes personnes voulant comprendre et mettre en place ses étiquettes en conformité avec le nouveau règlement INCO soit
→Tous les exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire : producteurs, transformateurs, fabricants, distributeurs.

A l'issue de la formation, les participants devront être en mesure de :
- Connaître les points essentiels du règlement INCO: Information des Consommateurs.
- Comprendre et maitriser les outils pour mettre en œuvre l'affichage obligatoire des allergènes et de la déclaration nutritionnelle.

Contenu

Les grands points du règlement INCO
Définition du règlement INCO
- Définition des principes et exigences générales
- Identification des 12 mentions obligatoires
- Identification des exceptions
- Définition des conditions de présentation

Focus sur les allergènes
- Définition des allergènes
- Classification des allergènes
- Identification des allergènes

La déclaration nutritionnelle
- Définition de la déclaration nutritionnelle
- Détermination des valeurs nutritionnelles par le calcul
- Présentation du tableau nutritionnel

Règlement INCO, contraintes et opportunités
- Définition des opportunités
- Définition des contraintes

Moyens et méthodes pédagogiques

- Formateur particulier sur site
- Analyse de pratique
- Remise en conformité de vos étiquettes
- Un QCM est remis aux stagiaires avant et après la formation afin de mesurer sa progression.
- Une attestation de formation est remise à chaque stagiaire.

Modalité d'organisation

Formation en Intra, en situation de production*

*Cette formation peut également être dispensée en inter, dans nos locaux.

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Mise sous vide

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Objectifs

Cette formation permettra aux participants :
- D'effectuer les bons gestes pour garantir l'aspect sanitaire des denrées alimentaires.
- D'apporter des connaissances théoriques nécessaires à la mise sous vide de manière pratique
- D'améliorer et d'optimiser les techniques de travail.

Contenu

Définition du sous vide
Principe de fonctionnement
Utilisation du sous vide
Conditionnement sous vide d'un produit frais
Les produits cuits mis sous vide
Cuisson en sachet sous vide
Les choix de machine sous vide et des sachets
Validation de Date Limite de Consommation (DLC)

Moyens et méthodes pédagogiques

Présentation diaporama et support papier
- Étude de cas
- Échange avec les stagiaires

Modalité d'organisation

Formation en Intra, en situation de production*

*Cette formation peut également être dispensée en inter, dans nos locaux.

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Permis d’exploitation

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Objectifs

- Cette formation permet d'acquérir une bonne maîtrise de l'exploitation spécifique d'un débit de boissons, de sensibiliser et de responsabiliser les exploitants aux obligations particulières de la vente d'alcool, en leur donnant toutes les informations liées aux normes législatives, réglementaires et jurisprudentielles qui leur sont applicables.

- La formation est par conséquent un moyen préventif de lutte contre l'abus d'alcool et les différentes nuisances occasionnées par une exploitation mal contrôlée. Elle permet également de connaître les risques de sanctions spécifiques aux débits de boissons.

Contenu

Le cadre législatif et règlementaire
- Les sources de droit et les applications
- La codification des dispositions relatives aux débits de boissons dans le code de la santé publique
- La police administrative générale et spéciale

Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons
- Les conditions liées à la licence et à la personne
- Les déclarations préalables à l'ouverture
- La vie d'une licence
- Les débits temporaires

Les obligations d'exploitation
- Les obligations en matière de prévention et de protection de la santé publique, de l'ordre public et aspects pratiques

Les fermetures administratives et judiciaires/ Règlementation locale
- Les arrêtés préfectoraux et municipaux
- Les acteurs publics ou para-publics à vos côtés

Moyens et méthodes pédagogiques

Présentation à l'aide de supports audiovisuels,
- Evaluation des acquis
- Délivrance du CERFA Permis d'exploitation du Ministère de l'intérieur
- Animation de groupe

Modalité d'organisation

Formation collective au sein de nos locaux
Intervenants :
- Animateurs spécialisés en CHRD
- Juriste

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Prévention des Risques Professionnels

- Gestes et postures
- Formalisation du document unique

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Objectifs

Connaitre les risques professionnels
Etre en règle par rapport à l'évaluation des risques professionnels dans l'entreprise

La réglementation

L'élaboration et la mise à jour de ce document s'imposent à l'employeur pour toute entreprise dès le premier salarié.

Contenu

I. L'accident
Définition
Les risques professionnels
Mécanismes
Contextes

II. Risques liés aux installations
Chutes et glissades
Etats des matériaux
Rangements et manutentions
Ambiance lumineuse et thermique

III. Risques liés à l'organisation du travail
Répartition des taches
Préparation du travail
Fatigues

IV. Risques liés à la sécurité
Gestes et postures
Chutes d'objets
Brulures, coupures
Incendie
Produits et substances dangereuses
Utilisation de matériels électriques

V. Organisation de la sécurité
Action de prévention
Les équipements de protection
Les obligations des salariés
Les attitudes à adopter

Moyens et méthodes pédagogiques

Formateur particulier sur site
Analyse de pratique
Elaboration de votre document unique

Evaluation de la formation

Un QCM est remis aux stagiaires avant et après la formation afin de mesurer sa progression.
Une attestation de formation est remise à chaque stagiaire.

Modalité d'organisation

Formation en Intra, en situation de production *

Cette formation peut également être dispensée en inter, dans nos locaux.

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Sécurité et Santé au Travail

IFAC
Institut de
Formation
Audit
Certification

Objectifs

A l'issue de la formation, les participants devront être en mesure de :
- Appréhender la place de la santé dans le droit du travail et le droit de la sécurité sociale.
- Connaître la responsabilité de l'employeur en matière de santé au travail.
- Maîtriser la réglementation en matière de santé au travail.
- Acquérir la méthodologie pour faire de la santé au travail une priorité dans l'entreprise.

Contenu

La santé au travail dans le droit du travail
- Rappel de la réglementation
- l'obligation de résultat et les principes généraux de prévention
- le rôle des différents acteurs de la santé au travail : l'employeur, les services de santé au travail, le CHSCT, l'inspection du travail, la CARSAT...
- les risques émergents : risques psychosociaux, TMS, pénibilité au travail, conduites additives...
- L'incidence sur le contrat de travail
- les cas de suspension du contrat et les obligations du salarié
- les notions d'aptitude et d'inaptitude
- l'obligation de reclassement de l'employeur
- le licenciement pour inaptitude
- Point jurisprudentiel

La santé au travail dans le droit de la sécurité sociale
- Rappel des notions de base
- la maladie et l'invalidité
- l'accident du travail et la maladie professionnelle
- l'incapacité permanente
- la rechute
- la guérison, la consolidation, la réadaptation fonctionnelle et/ou professionnelle
- Droits, obligations et indemnisation des assurés
- Conséquences pour l'employeur en matière de cotisation

La responsabilité des différents acteurs de la santé au travail (2 heures)
- Le risque civil : la faute inexcusable de l'employeur
- Le risque pénal

Moyens et méthodes pédagogiques

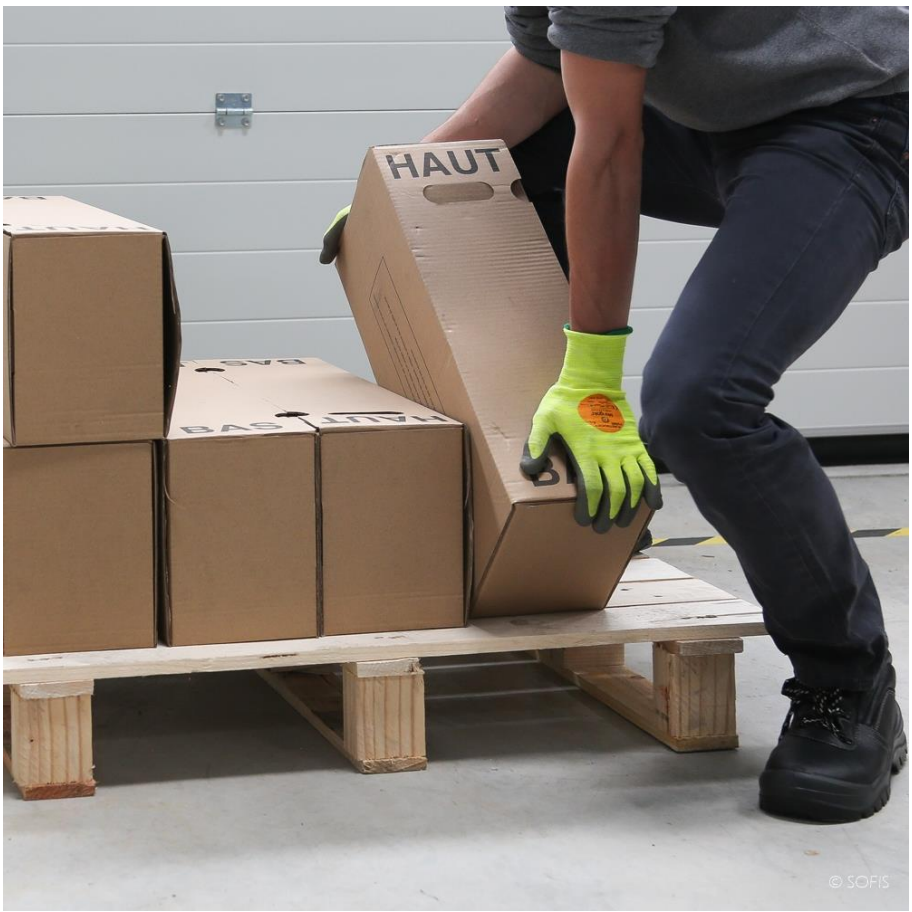
- Analyse de pratique
- Un QCM est remis aux stagiaires avant et après la formation afin de mesurer sa progression.
- Une attestation de formation est remise à chaque stagiaire.

Modalité d'organisation

Formation en Intra, en situation de production*

*Cette formation peut également être dispensée en inter, dans nos locaux.

IFAC Institut de Formation Audit Certification



Gestes et Postures

IFAC Institut de Formation Audit Certification

Objectifs

Diminuer les risques d'accidents dorsolombaires sur les lieux de travail en appliquant les principes de sécurité physique et d'économie de l'effort.

- apprendre aux salariés à identifier leurs risques professionnels et les situations pouvant nuire à leur santé et/ou entraînant des efforts excessifs ;
- Acquérir les bons gestes et les bonnes postures pour toute manipulation de charge.
- Acquérir des postes de travail correctes et prévenir les lombalgies.
- Réduire la fatigue et diminuer le risque d'accident.

Contenu

Place de l'activité physique dans le travail

- Qu'est-ce que l'activité physique ?
- Qu'est ce qu'une personne mobilise, met en jeu pour faire son travail ?
- Définitions de base (accident du travail, maladie professionnelle, TMS, TF, TG…),
- Statistiques nationales,
- Conséquences pour le salarié et l'entreprise (coût humain, social et financier).

Fonctionnement du mécanisme humain

- Corps humain et son fonctionnement,
- Facteurs agissant sur la santé,
- Facteurs aggravants des TMS,
- Lésions au niveau de la colonne vertébrale,
- Troubles au niveau des membres supérieurs et facteurs les influençant.

Conditions préalables à toute activité physique de travail

- Identification de ce qui est ou non répétitif,
- Utiliser des vêtements adaptés (gants, chaussures de sécurité, vêtements de travail), Ajuster son effort en fonction de ses capacités.
- Application des principes de base de sécurité physique et d'économie d'effort
- Evaluer l'action à mener (nature de la charge et du trajet…),
- Plier les jambes, garder le dos droit, s'approcher de la charge,
- Assurer l'équilibre,
- Utiliser les points d'appui,
- Manipulation seul ou en équipe,
- Exercices sur différentes charges,
- Analyses et recherche afin d'améliorer les gestes.

Moyens et méthodes pédagogiques

- Analyse de pratique
- Un QCM est remis aux stagiaires avant et après la formation afin de mesurer sa progression.
- Une attestation de formation est remise à chaque stagiaire.

Modalité d'organisation

Formation en Intra, en situation de production*

*Cette formation peut également être dispensée en inter, dans nos locaux.

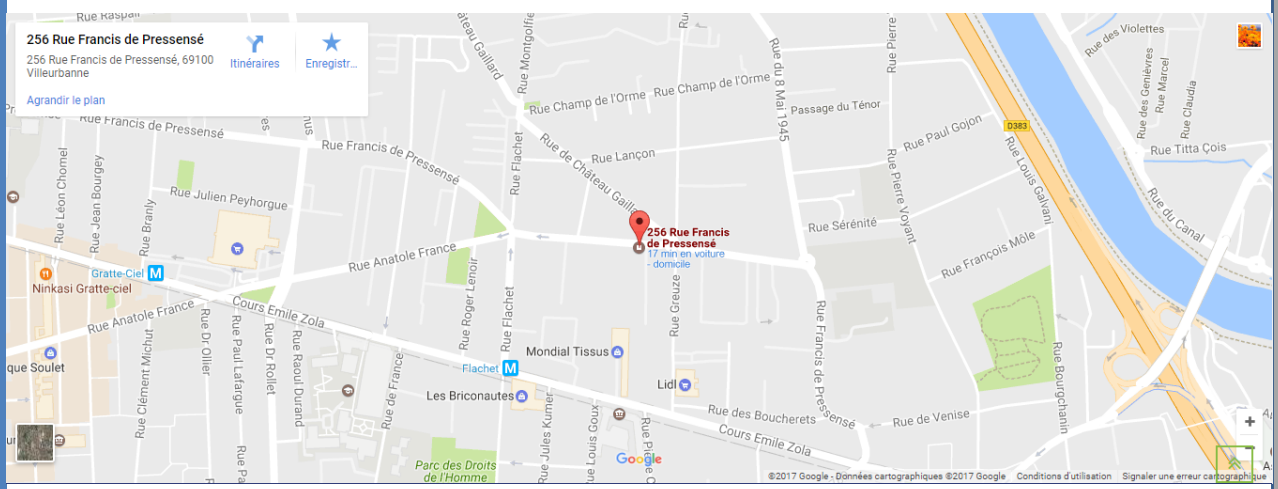
IFAC Institut de Formation Audit Certification

Contact

256 rue Francis de Pressensé
69100
Villeurbanne

04 27 11 47 29

contact@ifacformation.fr



Suivez-nous sur :

ifacformation

Institut de Formation d'Audit
et de Certification

International Organization for Standardization
ISO
9001

IFAC Institut de Formation Audit Certification