

Annexe 1 : check-list pour une formation efficace sur l'hygiène et la sécurité alimentaire

La liste de contrôle ci-dessous présente une série de conditions de réussite auxquelles il advient de penser avant d'entamer une formation sur l'hygiène et la sécurité alimentaire. Le pourquoi de ces facteurs de réussite est expliqué dans la brochure. Les chiffres à l'arrière renvoient à un ou plusieurs des 12 situations problématiques qui forment la base de cette brochure.

<input type="checkbox"/>	Avant la formation, a-t-on analysé si les participants avaient des lacunes en termes de connaissances ou de compétences à propos de l'hygiène ?	8
<input type="checkbox"/>	La formation est-elle un outil adapté pour parvenir à plus d'hygiène et de sécurité alimentaire ?	8,12
<input type="checkbox"/>	Y a-t-il un lien entre le contenu de la formation et la stratégie de l'entreprise ?	8,9
<input type="checkbox"/>	La direction de l'entreprise, la direction du département, le responsable qualité et autres intéressés sont-ils d'accord à propos de la formation sur l'hygiène ?	9
<input type="checkbox"/>	La méthode de formation la mieux adaptée a-t-elle été sélectionnée ?	3
<input type="checkbox"/>	Les objectifs de la formation sont-ils réalisables et clairement formulés ?	10
<input type="checkbox"/>	Le contenu de la formation est-il adapté au poste de travail ?	80
<input type="checkbox"/>	La durée d'apprentissage prévue est-elle suffisante pour parvenir aux objectifs ?	11
<input type="checkbox"/>	Le formateur le plus adéquat a-t-il été sélectionné (interne ou externe) ?	12
<input type="checkbox"/>	La formation tient-elle compte des niveaux initiaux (éventuellement différents) des différents participants ?	4,5,6,7
<input type="checkbox"/>	Les participants disposent-ils de l'acquis (rapidement) nécessaire dans leur fonction ?	7,11
<input type="checkbox"/>	Y a-t-il un soutien pour les formateurs internes en hygiène et la sécurité alimentaire ?	5,6
<input type="checkbox"/>	Tous les participants, chefs et formateurs sont-ils bien informés des objectifs et des données pratiques de la formation ?	8,9
<input type="checkbox"/>	Outre les formations classiques, d'autres méthodes d'apprentissage sont-elles également prévues pour le même contenu, comme l'auto-apprentissage, coaching, ...	5,10
<input type="checkbox"/>	Des accords ont-ils été pris avec le supérieur direct des participants à propos de l'application de l'acquis sur le poste de travail (quoi, quand, comment, qui accompagne...?)	11,12
<input type="checkbox"/>	Une certification est-elle prévue ? Les participants savent-ils s'il y a un test final ?	1,8,12
<input type="checkbox"/>	Une mesure des effets claire est-elle convenue, à réaliser au préalable et quelques mois après la formation ?	12
<input type="checkbox"/>	Les résultats de la mesure des effets sont-ils communiqués à tous les intéressés ?	8,9
<input type="checkbox"/>	Le local de formation est-il réservé et prêt ?	
<input type="checkbox"/>	Le matériel didactique (tableau, PC, projecteur, textes...) est-il en ordre ?	
<input type="checkbox"/>	Le catering (éventuel) est-il prévu ?	
<input type="checkbox"/>	A-t-on prévu qui assurera l'enregistrement des participants/heures et comment ?	1
<input type="checkbox"/>	Y a-t-il une procédure pour dispenser des collaborateurs de certaines formations, s'ils peuvent démontrer leurs compétences acquises en la matière ?	2,8,10
<input type="checkbox"/>	

Annexe 2 : Exemples de questions d'évaluation de processus (happy sheets) pour formations sur l'hygiène et la sécurité alimentaire

Vous trouverez ci-dessous quelques questions destinées à évaluer le déroulement de la formation. Cette évaluation peut se faire à la fin ou, mieux encore, au début de la formation de sorte à encore pouvoir corriger

1. *Quelle part de la matière enseignée est utilisable pour la réalisation du travail ?*

La quasi-totalité	Beaucoup	Assez bien	Peu	Trop peu
-------------------	----------	------------	-----	----------

Pourquoi :

2. *Quelle est la difficulté du contenu pour vous ?*

Très difficile	Difficile	Normal	Facile	Trop facile
----------------	-----------	--------	--------	-------------

Commentaire :

3. *Le rapport entre la théorie (explications) et la pratique (exercices) est-il suffisamment équilibré ?*

Oui	Non
-----	-----

Commentaire :

4. *Quels sujets doivent encore être rajoutés au contenu de ces cours ? Ou supprimés ?*

5. *Que pensez-vous de la durée totale de ces cours ?*

Trop longue	longue	Correcte	Courte	Trop courte
-------------	--------	----------	--------	-------------

Pourquoi ?

6. *Approche du formateur*

	Score	Explication
Manière d'enseigner		
Possibilités de discussion		
Implication des participants		
Liaison avec la pratique de l'entreprise		
Texte de cours		
Appareillage, matériel de lecture		

1 = faible 2 = moyenne 3 = suffisante 4 = bonne 5= très bonne

7. *Organisation*

	Score	Explication
Local		
Invitation		
Boissons		
Sandwiches		
Planning vis-à-vis du travail		

8. *Qu'est-ce qui est pour vous le plus positif dans ces cours ?
Et qu'est-ce qui est le plus négatif ?*