

FORMATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Objectifs de la formation :

- Se conformer aux exigences communautaires en matière de formation hygiène et sécurité alimentaire ;
- Connaître les différents risques pour le consommateur ;
- Comprendre la réglementation en matière d'hygiène alimentaire ;
- Mettre en place, dans sa structure, les bonnes pratiques d'hygiène.

PROGRAMME

Introduction

I. Les aliments et les risques pour le consommateur Les dangers microbiens

Autres dangers potentiels

II. Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Le paquet hygiène Les obligations réglementaires

Le plan de maîtrise sanitaire

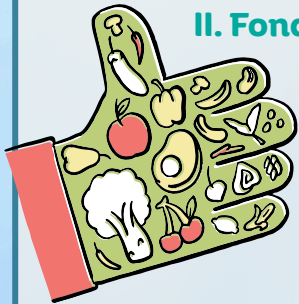
La traçabilité

La gestion des non-conformités

Les procédures fondées sur l'hygiène et sécurité alimentaire

III. Les bonnes pratiques d'hygiène Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

La loi alimentation Les contrôles des différents organismes BPH : les procédures à suivre grâce aux 5 M Les BPH : les mesures de vérification Les documents obligatoires dans l'établissement



Caractéristiques :

Public concerné : tous public travaillant dans les métiers de la bouche, souhaitant se conformer à l'obligation de formation Hygiène et sécurité alimentaire, du débutant au plus expérimenté.

Pré-requis : aucun .

Durée : de 14h

Délais d'accès : calendrier à définir avec le formateur (avec un maximum d'un mois d'attente pour la première session).

Modalités d'accompagnement : en présentiel.

Formation synchrone (échange direct avec le formateur).

Méthodes pédagogiques :

Les formateurs alternent entre apports théoriques, vidéo de situations professionnelles, QCM et temps de dialogue afin d'être constamment à votre écoute et ainsi dissiper vos craintes et vos démotivations.

En cas de cours en présentiel, les outils et matériels sont adaptés en fonction des besoins (rétroprojecteur, tableau, paper-bord, ordinateur,...)

En cas de cours à distance, le formateur et le ou les stagiaires trouvent le mode de communication le plus adapté. Une aide à la connexion à distance est proposée par le formateur. Le formateur envoie les supports de la formation en fin de formation.

Évaluation : Des tests d'évaluation des compétences en début et en fin de formation sont réalisés par le formateur avec l'appui de l'apprenant. Un QCM en fin de formation est effectué afin d'évaluer vos acquis.

Attestation de formation : une attestation de formation est remise au stagiaire en fin de formation.

Stagiaire en situation de handicap : un référent handicap de l'organisme de formation trouvera les solutions pour adapter au mieux la formation à votre handicap. N'hésitez pas à en informer l'organisme de formation par mail au contact@askrh.com ou par téléphone au 06 18 70 47 42 au moment de votre inscription.

Tarifs

1 ou 2 personnes : tarif sur demande

3 à 4 personnes : 80€ HT/h/par personne

5 à 9 personnes : 60€ HT /h/par personne

Pour toute demande spécifique ou pour une formation en entreprise, contactez-nous par mail au contact@askrh.com ou par téléphone au 06 18 70 47 42, et nous vous proposerons un programme et un devis adaptés.