

Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours (14 heures)



Public

Responsable ou personnel d'établissements du secteur alimentaire.

Pré-requis

Aucun.

Objectif de la formation

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

Acquérir des capacités nécessaires pour organiser et gérer leur activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Alternance d'approche théorique, d'échanges et d'exercices pratiques
Un support de cours sera remis à chaque participant. Présentation du support sur PowerPoint + vidéo.

Moyens d'évaluation

Une feuille de présence émarginée par demi-journée par le(s) bénéficiaires et le formateur
Une évaluation des acquis en cours et en fin de session (réalisés par des exercices, mises en situation et/ou Quizz).
Une attestation de fin de formation remise à chaque bénéficiaire.

Attestation individuelle des acquis de formation enregistrée au répertoire ROFHYA (Répertoire des Organismes de Formation en Hygiène Alimentaire) de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) reconnue par les contrôles officiels.

Formateur

33 années d'expérience dans la restauration commerciale. Formateur en hygiène et sécurité alimentaire.

En individuel et Groupe

Jusqu'à 10 personnes.

Accessibilité Handicap :

Nos formations peuvent être adaptables aux personnes en situation de handicap (Nous consulter).

La formation en Hygiène et Sécurité Alimentaire est destinée au personnel du secteur alimentaire conformément au décret 2011-731 du 24/06/2011.

Cette formation va permettre aux apprenants :

- De comprendre et d'assurer le suivi du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).
- D'être capable d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- De connaître les règles d'hygiène essentielles en restauration collective.
- De comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service.
- D'analyser les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes.
- De maîtriser les bonnes pratiques à l'hygiène et les procédures fondées sur la méthode HACCP.

Modules personnalisables en fonction de la typologie des apprenants, de leur activité et de leurs besoins. Chaque formation est unique !

Présentation

Règlementation

Méthodes AHCCP

Risques, causes et conséquences

Contrôles officiels

Hygiène du personnel

Microbes

Températures

Contaminations des denrées

Allergènes, Intolérances

Nettoyage et décontamination

Gestion des non-conformités

Bonnes pratiques de l'hygiène

Autocontrôle

Traçabilité et archives



Formation en intra

Sur devis

Modalité d'accès :

L'inscription est réputée acquise lors de l'accord de prise en charge OPCO/Entreprise.

Délais d'accès :

Selon vos disponibilités, minimum 2 semaines après la signature du devis

Horaires :

09h00 – 12h30
13h30 – 17h00

Référent commercial, administratif et handicap :

Angéline RAPON
06.17.87.98.42

ODEO Conseil en formation - contact@odeo-conseil.fr

N° TVA Intracommunautaire : FR41897915559

N° SIRET : 89791555900016 / Code NAF 7022Z / site web : odeo-conseil.fr

Déclaration d'activité enregistrée n° 84691843169 auprès de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Certifié QUALIOPi.