

Hygiène Alimentaire

remise à niveau : dangers, risques et bonne pratiques 1/2

DURÉE	1jour, 7 heures
PUBLIC VISÉ	<ul style="list-style-type: none"> • Les personnels CHR (Café, Hôtel, Restaurant) • Les personnels des commerces alimentaires (boucherie, boulangerie) • Les personnels en lien avec la restauration
PRÉREQUIS	Expérience professionnelle en lien avec les aliments et la restauration ayant suivi ou non la formation obligatoire de 14h
OBJECTIFS GENERAUX	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les dangers liés à la manipulation des denrées alimentaires dans une activité commerciale • Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration • Mettre en œuvre les bonnes pratiques dans son activité salariée
COMPETENCES	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration • Utiliser les outils et procédures de gestion des risques
HANDICAP	Plateau technique adaptable Pédagogie adaptée
DÉTAIL DU PROGRAMME	<p>Aliments et risques pour le consommateur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différents dangers • Les dangers biologiques et les parasites • Les mesure de maîtrise des dangers <p>Le Plan de Maîtrise sanitaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les bonnes pratiques d'hygiène • Les principes de l'HACCP • Les mesures de surveillance et de vérification • Le guide des Bonnes Pratiques en Hygiène pour la restauration commerciale • La traçabilité
MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> • Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants . • Support de cours livrets et diaporama • Mise en situation, analyse et interprétation du « vrai » et du « faux » • Echanges sur les connaissances et les acquis de chacun
NOMBRE DE STAGIAIRES	4 à 8 personnes maxi
MODALITÉS D'ACCÈS	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien préalable avec l'employeur • Entrée selon disponibilités entreprise / formateur
MODALITÉS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none"> • Test de positionnement • Évaluation continue (quizz, questionnaires, questions ouvertes) • Évaluation finale :
VALIDATION	Attestation de formation
TARIF	<ul style="list-style-type: none"> • Selon devis • Financement possible OPCO



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le


 SAS _ RCS Lyon B 751290487 _ N° SIRET : 75129048700030 _ NAF :8559A
 Agrément par arrêté préfectoral n°69-2022-09-16-00001 _ N° d'activité : 82691219369
 CFA n° UAI : 0694734W