



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 commercialeAnalyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restaurationMettre 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 restaurationUtiliser 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 dangersLes dangers biologiques et les parasitesLes mesure de maîtrise des dangers <p>Le Plan de Maîtrise sanitaire</p> <ul style="list-style-type: none">Les bonnes pratiques d'hygièneLes principes de l'HACCPLes mesures de surveillance et de vérificationLe guide des Bonnes Pratiques en Hygiène pour la restauration commercialeLa traçabilité
MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none">Apports théoriques du formateur, et interaction avec les participants .Support de cours livrets et diaporamaMise 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'employeurEntrée selon disponibilités entreprise / formateur
MODALITÉS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">Test de positionnementÉvaluation continue (quizz, questionnaires, questions ouvertes)Évaluation finale :
VALIDATION	Attestation de formation
TARIF	<ul style="list-style-type: none">Selon devisFinancement possible OPCO



Pour tout renseignement contacter notre référent handicap au 04.72.34.51.96

Mis à jour le