HUGO AMIOT FORMATION

Programme De Formation
HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

A SAVOIR

Depuis le 1er Octobre 2012, les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».
Cette obligation de formation à l'hygiène s'impose à toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires.

PRE-REQUIS

Langue française : Lu, écrit, parlé.
Mathématiques de Base.

MODALITÉS D'ACCÈS

Participation à la réunion d'information et à l'entretien de vérification des prérequis.
Test de positionnement.

AVANT LA FORMATION

Evaluation des perceptions, connaissances des stagiaires sur la plateforme E-learning, DIGIFORMA.

PUBLIC CONCERNE

Tous les salariés des entreprises publiques ou privées, les demandeurs d'emploi, les élèves de lycées professionnels, les particuliers.

DUREE DE LA FORMATION

Deux Jours-14H en présentiel.

LIEU : En INTER OU INTRA ENTREPRISE.
EFFECTIFS : 4 min / 10 max
INSCRIPTION : Toute l'année.

OBJECTIFS

- Maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter leurs obligations réglementaires.
- Être capable d'identifier les dangers et risques dans le domaine de l'alimentaire.
- Être capable de réaliser un plan de maitrise sanitaire en conséquence à l'aide des guides des bonnes pratiques d'hygiène.

PROGRAMME

1- Identifier les grands principes de la règlementation en relation avec la restauration

commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Connaître les obligations de résultats (quelques obligations de moyen).
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire, connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

3- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

PEDAGOGIE

Modalités pédagogiques & organisationnelles :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Docs de formation projetés
- Ressources en ligne
- Exposés théoriques
- Études de cas concrets
- Quiz en salle

EVALUATION

Evaluation pratique : QCM en fin de formation, étude de cas.

Questionnaire à chaud pour les stagiaires.

Questionnaire de satisfaction fin formation.

Formateur : certifié.

Attestation DRAAF.

TAUX DE RÉUSSITE : 100% *(mis à jour au 26/09/2024)*

INFOS PRATIQUES

- Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être réalisé, nous serons heureux d'en discuter.
- La validité de ce certificat est fixée à deux ans et la prolongation de celle-ci est conditionnée par le suivi d'un stage « Maintien Et Actualisation Des Compétences ».
- Prise en charge de la formation, par l'OPCO, Plan De Développement Des Compétences, France Travail.
- Sous réserve de places disponibles et validation des pré-requis, vous pouvez vous inscrire au plus tard un jour avant le début de la formation.

Vous souhaitez connaitre nos tarifs ou toutes autres informations, contactez-nous !

Renseignements & Inscriptions

hugo.amiot@gmail.com

TEL : 0692.09.41.76