



Formation spécifique en hygiène alimentaire (selon les principes HACCP)



Objectifs

La formation spécifique en hygiène alimentaire, obligatoire pour les entreprises de la filière agroalimentaire et les établissements de restauration, assure aux consommateurs que la qualité de la nourriture servie et l'hygiène de vos aliments sont au rendez-vous.

Cette formation vous permettra d'assurer la gestion de la qualité de vos préparations, d'identifier les éventuels risques (chimiques, physiques, biologiques et allergènes) et de garantir la sécurité sanitaire de vos aliments.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Protéger les clients de votre établissement grâce à l'acquisition de connaissances nécessaires pour organiser et gérer vos activités dans des conditions d'hygiène conformes ;
- ⇒ Sécuriser votre établissement en matière d'hygiène.



Contenu de la formation

- ⇒ La réglementation relative à l'hygiène en restauration ;
- ⇒ Les dangers liés à l'alimentation ;
- ⇒ Les règles fondamentales de l'hygiène alimentaire ;
- ⇒ Principes et mise en place de l'HACCP ;
- ⇒ Étude de cas d'une démarche HACCP.



* Entreprise partenaire :



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, échanges d'expériences professionnelles, travaux dirigés, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en début et en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 2 jours (14 heures)

Tarif : Nous consulter (possible prise en charge intégrale grâce à notre partenaire*)

