



Bonnes Pratiques d'Hygiène et maîtrise du risque sanitaire (mise à niveau hygiène alimentaire)



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 permettra au personnel de votre société de rappeler et de renforcer leurs connaissances en hygiène alimentaire. Il est conseillé d'effectuer cette mise à niveau une fois par an.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Rappeler ou renforcer les connaissances acquises en formation spécifique en hygiène alimentaire.
- ⇒ Mettre en œuvre la démarche HACCP ou en améliorer son fonctionnement.



Contenu de la formation

- ⇒ La réglementation relative à l'hygiène en restauration (Paquet Hygiène, textes français) ;
- ⇒ Notions de microbiologie alimentaire ;
- ⇒ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) ;
- ⇒ Principes et mise en place de l'HACCP.



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 :

- ⇒ Avoir effectué une formation spécifique en hygiène alimentaire et/ou avoir un diplôme justifiant de connaissances en hygiène alimentaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos...)
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ 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 : 1 jour (7 heures)

Tarif : 500 €

