



## Formations personnalisées



### Objectifs

Ces formations courtes et personnalisables permettent de cibler un thème particulier lié à l'hygiène alimentaire afin de vous conformer aux règles générales d'hygiène alimentaire.

#### 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.



### Formations réalisables par HPS

- ⇒ **L'hygiène et la sécurité professionnelle** (*tenu professionnelle, lavage des mains, marche en avant, sécurité...*) ;
- ⇒ **La réception des aliments** (*contrôles, déconditionnement, règles de stockage...*) ;
- ⇒ **Les opérations préliminaires en cuisine** (*décontamination des végétaux, décongélation, enregistrement des températures...*) ;
- ⇒ **Le nettoyage et la désinfection** (*produits utilisés et règles d'utilisation, gestion des déchets, lutte contre les nuisibles...*) ;
- ⇒ **La préparation et la production** (*remise et maintien en température, refroidissement rapide, gestion des restes...*) ;
- ⇒ **La réglementation liée à l'hygiène alimentaire** (*Paquet Hygiène, HACCP...*) ;
- ⇒ **Les intoxications alimentaires** (*MIA(C) et TIA(C), gestion des suspicions d'intoxication alimentaire...*) ;
- ⇒ **Le système qualité en restauration** (*traçabilité, étiquetage, information des consommateurs, contrôle officiel...*) ;

Toute autre formation à définir selon vos besoins.



### 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, utilisation de supports vidéos, ateliers pratiques, 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 fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



### Offre proposée

**Durée de la formation** : 1 à 3 heures (à définir en fonction de la formule choisie)

**Tarif** : 75 € / heure

