



FICHE FORMATION



Hygiène Alimentaire Et Méthode HACCP

OBJECTIF DE LA FORMATION : D'acquérir les connaissances nécessaires pour assurer la sécurité des aliments, prévenir les risques sanitaires et garantir le respect des normes d'hygiène.

OBJECTIF PEDAGOGIQUE : Sensibiliser les participants aux bonnes pratiques sanitaires, à développer leur compréhension des risques liés à la manipulation des aliments et à les habiliter à mettre en œuvre des pratiques préventives.

PUBLIC : Restaurants et commerce de bouche (toute personnes en contact avec les denrées alimentaires)

NIVEAU PREALABLE : Aucun

DUREE : 14 heures / 2jours

EFFECTIF : 8 à 10 personnes

MODALITES D'EVALUATION : QCM évaluation à fin de formation

CERTIFICAT : certificat de fin de réalisation

MODALITES D'ACCES ET DELAIS EN INTRA : Notre planning de dates de formations dépend de la disponibilité de l'équipe formateurs et du client.

En intra : A la demande de l'entreprise pour ses salariés

Délais de planification : 3 semaines à 3 mois

MODALITES D'ACCES ET DELAIS EN INTER :

En interentreprise : A la demande de l'entreprise pour ses salariés – A la demande d'un particulier pour ses besoins professionnels.

Délais : Les dates de formations inter sont consultable sur notre site <https://piste-securite.com/formations/>

Pour en savoir plus, contactez-nous par mail : contact@piste-securite.com

PROGRAMME

La réglementation :

- Normes sanitaires
- Manipulation des denrées avec du matériel d'hygiène
- Formation du personnel aux gestes de bonne conduite
- Traçabilité des produits
- Prévention des contaminations

PISTE Sécurité

Prévention Incendie Santé Travail Environnement

Tél : 01.58.04.23.60

R.C.S Nanterre: 828 534 776. SIRET: 828 534 776 000 20. Code APE-NAF: 7490B

Organisme de Conseil et de Formation Professionnelle Continue

NDA : 11 92 21 632 92

V1 08/12/2023



PISTE Sécurité

- Définition de la méthode HACCP et du principe d'hygiène en commerce de bouche
- Comprendre la méthode et la démarche de qualité

La qualité alimentaire :

- Englobe les bonnes pratiques d'hygiène personnelle, le nettoyage des équipements la gestion des déchets et la prévention des contaminations
- Se concentre sur la prévention des risques sanitaires liés à la manipulation, à la préparation et la distribution des aliments

Visite des lieux de préparation des aliments :

- Voir l'environnement de travail et écouter les problématiques rencontrées

L'organisation :

- Détecter et permettre de rattraper les mauvais gestes en résolvant les problématiques rencontrées

CONCLUSION

Synthèse

Fin de formation.

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation

Mise à disposition d'un formateur conseil en prévention des risques professionnels liée à l'hygiène alimentaire HACCP

Formation en « Présentiel »

Durée : 14 heures de formation – sur 2 jours

Dates de formation :	Horaires	Modalités	Lieu de formation

N° d'enregistrement relative à la formation hygiène alimentaire : 11 1740 42 2023

PISTE Sécurité

Prévention Incendie Santé Travail Environnement

Tél : 01.58.04.23.60

R.C.S Nanterre: 828 534 776. SIRET: 828 534 776 000 20. Code APE-NAF: 7490B

Organisme de Conseil et de Formation Professionnelle Continue

NDA : 11 92 21 632 92

V1 08/12/2023