

FORMATION



PUBLIC VISE :

- Professionnels de la restauration et du secteur alimentaire



EFFECTIF :

1 à 10



DUREE :
14 heures



LIEU :
Présentiel



DATES :
Entrées et sorties
permanentes



MATERIEL :
>> 1 support
informatique + 1
connexion internet



TARIF :
Sur devis



Contacteur un

Conseiller Formation

Tél. +33 (0) 4 28 29 72 31

contact@formationvr.fr

FORMATION EN PRÉSENTIEL

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS :

À l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre la nouvelle réglementation française et européenne (paquet hygiène) afin d'appliquer les directives en toute autonomie
- Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale
- Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire
- Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE :

>> **Certificateur** : DRAAF

>> **Date de certification** : 19/12/2024

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

<https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/quels-sont-les-organismes-de-formation-habilites-dont-le-siege-social-est-en-a495.html>

MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

- **Prérequis** : Aucun prérequis n'est nécessaire
- **Délais d'accès** : Les inscriptions sont à faire en ligne 14 jours avant la date de début de formation. Aucune inscription ne sera acceptée au-delà de ce délai.
- **Modalités d'évaluation** : Des contrôles seront effectués durant la formation.
- **Modalités de sanction** : Une attestation d'assiduité sera remise au stagiaire en fin de formation.
- **Accès aux personnes en situation de handicap** : Nous informer préalablement en cas de présence d'un handicap chez le stagiaire pour prendre les mesures nécessaires.
- **Référent H+** : Morad BAKHALEK (morad@this-is-us.fr)

PEDAGOGIE :

- **Formation 100% en présentiel**
- **Plateforme E-learning disponible 7j/7, 24h/24**
- **Rythme : A votre convenance**
- **Combinaison de méthodes pédagogiques : méthode démonstrative, active, interrogative et affirmative**
- **Moyens pédagogiques : des études de cas, des mises en pratique ou en situation, des exercices sont proposées aux stagiaires, permettant ainsi de valider les acquis au cours de la formation**
- **Moyens d'accompagnement : 7 heures, du lundi au vendredi, de 9h à 17h ***

* Horaires variables selon la disponibilité du formateur

CONTENU DE LA FORMATION :

- **Introduction à la formation Hygiène alimentaire : Présentation du « paquet hygiène »**
 - Appréhender le contenu du paquet hygiène dans le cadre du HACCP et les objectifs du paquet hygiène
 - Maîtriser les éléments clés de cette réglementation en hygiène alimentaire
- **Connaître les obligations en hygiène pour les professionnels de la restauration**
 - Mise en place de procédures et des modes opératoires propres à l'hygiène des aliments
 - Identifier ou revoir le principe des bonnes pratiques d'hygiène en restauration
 - Assurer la mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte dans le temps
 - Assurer la conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) avec la méthode HACCP
- **Appréhender les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, comment limiter les risques de contamination**
 - Connaître les conditions de préparation : les fondamentaux en matière d'hygiène
 - Comprendre le fonctionnement de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
 - Manipuler les produits et le matériel en respectant les conditions d'hygiène réglementaires
 - Savoir entretenir les locaux et le matériel (nettoyage et désinfection) du secteur agroalimentaire
 - Identifier les autres dangers potentiels : dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)



**Contactez un
Conseiller Formation
Tél. +33 (0) 4 28 29 72 31
contact@formationvr.fr**

- **Le principe de la méthode HACCP : suivi et traçabilité**

- Élaboration du système documentaire de surveillance
 - Fiches de contrôle à réception des marchandises
 - Fiches de contrôle des températures des chambres froides
 - Fiches de contrôle de refroidissement
 - Fiches de contrôle de la distribution
- Les plannings de nettoyage/désinfection
- Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)
- Installation des procédures : Annexes et fiches de contrôle
- Explication du fonctionnement du système documentaire

Des évaluations sont effectuées en amont, après chaque module et en fin de formation.



FORMATIONVR EN CHIFFRES :
STATISTIQUES DISPONIBLES SUR NOTRE SITE INTERNET



**Contactez un
Conseiller Formation
Tél. +33 (0) 4 28 29 72 31
contact@formationvr.fr**



This-Is-Us

283 Rue de l'Étang 69760 Limonest
Tél : 06 52 11 47 42 - www.this-is-us.fr

SIRET 90345414800029 | NDA : 84692143569 | QUALIOP1 : FM 2217499

Mise à jour_v2 : Janvier 2024