

RECYCLAGE DE LA FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE

 3h30

Date 2020

9 mars à Alençon

Coût

100 € nets de taxes / pers.

Public

Activité de restauration commerciale pour la restauration traditionnelle, la restauration de type rapide, les cafétérias et autres libres services

Prérequis

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation

Moyens pédagogiques et techniques

Exposé à partir de supports audiovisuels
Apports de concepts et méthodes
Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques
Quizz et évaluation des acquis en fin de stage

Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.
Évaluation sous forme de questions écrites (QCM).
Questionnaire de satisfaction
Attestation de formation

Encadrement

Formateur en hygiène et sécurité, HACCP, PMS

Lieu

Alençon : CCI Portes de Normandie - 23
Boulevard de Strasbourg, 61000 Alençon

Objectifs

- Mettre à jour votre niveau de connaissances en hygiène alimentaire afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration ;
- Savoir appliquer les bonnes pratiques de l'hygiène ;
- Savoir appliquer les enregistrements du type H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) développés dans le Guide de Bonne Pratique du Restaurateur ;
- Apprendre à réaliser des audits internes et gérer son amélioration continue ;
- Appliquer les procédures de traçabilité.

Programme

- La réglementation en hygiène et sécurité alimentaire :
 - Le paquet hygiène (rappel)
 - L'évolution de la réglementation – les nouveaux éléments
- Les aliments et les risques pour le consommateur :
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - Les toxi-infections alimentaires collectives.
 - Les bonnes pratiques hygiéniques :
 - La qualité des matières premières
 - Les conditions de préparation
 - La chaîne du froid et du chaud
 - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 - L'hygiène des manipulations
 - Les conditions de transport
 - Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- HACCP & PMS :
 - La traçabilité
 - Les enregistrements de type HACCP (Hazard Analytic Control Point)
- Comment réaliser des audits internes et gérer son amélioration continue ?
- La réglementation sur les allergènes.
- Quizz et exercices de groupes