



### Hygiène Alimentaire :

## Les bases pour la sécurité de vos consommateurs

#### ➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de:

- 🔊 **Connaître** les principes de base de l'hygiène alimentaire,
- 🔊 **Sécuriser les fabrications** en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène de base

#### ➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

##### 🔊 Définitions préalables

- Hygiène
- TIAC
- Les dangers alimentaires
- Microbes pathogènes et d'altération

##### 🔊 Le développement microbien

- Eléments favorables au développement microbien
- Les diverses sources de contaminations – Les 5 M
- Exemples de résultats d'analyse

##### 🔊 Les températures

- Réception
- Stockage
- Transformation

##### 🔊 L'hygiène du personnel

- Tenues
- Mains
- ...

##### 🔊 La qualité des matières 1ères

- Les dates
- Les conditionnements

##### 🔊 Zoom sur Nettoyage et Désinfection

- Choix des produits
- Méthode TACT
- Les contrôles

##### 🔊 Synthèse de la journée



Ref : HYG-15 vC

##### MOYENS PEDAGOGIQUES

*Formation en face à face (théorie et pratique)*

*Apports théoriques, échanges et études de cas*

*Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation*

*Un livret pédagogique sera remis à chaque participant*

##### MODALITES D'EVALUATION

*Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)*

*Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée*

*Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement*

*Attestation de fin de formation nominative*

##### TYPE DE FORMATION

*Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés*

##### INTERVENANT

*Formateur(trice) spécialisé(e) en Hygiène Alimentaire selon planning*

##### PERSONNEL CONCERNE

*Artisans, Chefs d'exploitation, Salariés, Personnel de cuisine*

##### EFFECTIF DU GROUPE

*Groupe de 8 à 12 stagiaires\**  
*\* Possibilité de dérogation*

##### PRE-REQUIS

*Aucun*

##### DUREE

*1 jour (7 heures)*

##### LIEU et DATE

*A déterminer*

##### COÛT

*Nous consulter*

