



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

