Suivi hygiène - Hygiène alimentaire (notions générales)

Format :
Présentiel

Durée :
2 jours / 14 h

Référence :
SEC-SUI-1678

Public :
L'ensemble du personnel en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Al'issue de la formation, vous cerez capable de :
Connaître la réglementation relative à l'hygiène alimentaire.
Maîtriser les risques microbiologiques, chimiques et physiques liés à cette activité.
Modifier son comportement afin de répondre aux exigences des guides de bonnes pratiques.

Pré-requis :
Tout public

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques.
Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :
Questionnaire d'auto-positionnement:
Un questionnaire d'auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin de l'adapter aux

besoins et attentes des participants.

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

- Exercices, tests d'évaluations (QUIZZ ou QCM ...).

Moyens techniques mobilisés :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. La réglementation

Règlements (CE) 178/2002, 852/2004 et 853/2004.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire en date du 2 juillet 2009

Loi du 19 mai 1998

2. Hygiène alimentaire

Notion de microbiologie alimentaire

Hygiène comportementale

Hygiène des locaux et du matériel

Hygiène liée à la manipulation des aliments

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 28/08/2023