



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

A partir de 210€ nets de taxes.

100% présentiel

Public visé : Tout le personnel opérationnel de l'industrie alimentaire, de la grande distribution, de la restauration (hors commerciale), de cuisine centrale, de laboratoire alimentaire et de la logistique alimentaire

Prérequis : Sans niveau spécifique

Accessibilité aux personnes handicapées
Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

Prochaines sessions

LAON

SESSION 1 : 06 septembre

LENS

SESSION 1 : 20 septembre

LEULINGHEM

SESSION 1 : 25 novembre

ROUBAIX

SESSION 1 : 27 septembre

98%

DE TAUX DE
SATISFACTION

60

ANNÉES D'EXISTENCE
ET D'EXPÉRIENCE

450

FORMATIONS
DISPONIBLES

Objectifs

Comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire au sein de l'entreprise
Appréhender, identifier les risques et les dangers en termes d'hygiène alimentaire et les mesures préventives à mettre en place
S'approprier la réglementation en hygiène alimentaire selon les méthodes des 5M et HACCP

Les + de la formation

Retrouvez toutes nos formations sur :

laho-formation.fr

Document généré le 07/2024

BESOIN D'ÊTRE CONTACTÉ(E) POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR UN DEVIS ?
APPELEZ NOTRE CONSEILLER pour un premier entretien GRATUIT et SANS ENGAGEMENT.

 N° Vert **0 805 384 384** formationcontinue@laho-formation.fr





BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Contenu de la formation

Découpage par demi-journée :

1. Le cadre réglementaire et identification des différents types de danger

Le cadre réglementaire

- La réglementation en vigueur propre à l'activité, maîtrise des risques liés à la sécurité des aliments
- Le paquet hygiène
- La réglementation en vigueur propre à l'activité
- Les attentes des consommateurs

Identification des différents types de dangers

- Les dangers biologiques : Les principaux microorganismes, mode de développement
- Les dangers physiques : Les corps étrangers
- Les dangers chimiques : Produits de nettoyage/entretien, emballages
- Les allergènes
- Les TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective)

2. Les bonnes pratiques d'hygiène selon les 5M

Le lancement : Comment créer les conditions qui vont inciter le collaborateur à s'exprimer

- Elaboration le projet professionnel
- Faire s'exprimer sur les besoins de formation permettant d'acquérir ou améliorer les compétences en lien avec le projet professionnel

La construction du plan d'action : découverte des différentes actions à mettre en œuvre

- Changement de poste
- Bilan de compétences
- VAE
- Formation
- ...





BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Modalités, méthodes et outils pédagogiques

Mise en situation Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques

Résultats attendus

Pour répondre aux exigences réglementaires du règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Modalités d'évaluation

Processus d'évaluation des acquis tout au long de la formation Evaluation de fin de formation individuelle par le formateur

Modalités de financements

Cap Emploi, Entreprise, Opérateurs de Compétences (OPCO), Particulier, Pôle Emploi

Intervenants

- Une équipe de consultants formateurs experts dans le domaine

