



FORMATION INTER-ENTREPRISES*

1 jour

Hygiène alimentaire - Bonnes pratiques

à partir de 210 € net de taxe par participant

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

PUBLIC VISÉ

Tout public

PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

AIDES AU FINANCEMENT **

Cap Emploi
Entreprise
Opérateurs de Compétences (OPCO)
France Travail

** sous conditions

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

MODALITÉS D'ACCÈS

Bulletin d'inscription
Demande de devis

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

* Toutes nos formations sont possibles en INTRA-ENTREPRISE (devis sur demande).

Retrouvez toutes les informations sur
laho-formation.fr

 **N° Vert 0 805 384 384**



89,31%

DE TAUX DE SATISFACTION
LAHO FORMATION

PROGRAMME 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
- ...

CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

LAON

LENS

LEULINGHEM

ROUBAIX

Retrouvez toutes les informations
sur laho-formation.fr



PROCHAINES SESSIONS

LAON

Session 1 : 06 septembre

LENS

Session 1 : 20 septembre

LEULINGHEM

Session 1 : 25 novembre

ROUBAIX

Session 1 : 27 septembre

