

HYGIÈNE ALIMENTAIRE en visio 14H

Tous les affichages obligatoires, les guides des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, livrets de formations vous sont offerts de manière à pouvoir revenir sur votre formation.

But global de la formation

Respecter et mettre en place les obligations réglementaires.

Public accueilli

Toutes personnes qui manipulent des denrées alimentaires

Durée de la formation

14 heures en visioconférence

Prérequis:

Comprendre, parler et écrire le français

Disposer d'un ordinateur muni d'une bonne connexion internet

Une imprimante et un casque audio sont préférables

Effectif

Nombre de stagiaires 10 maximum.

Compétences visées

Connaitre les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

Énumérer les risques liés à une insuffisance d'hygiène.

Énumérer les grands dangers liés à l'alimentation.

Connaitre les moyens mis en place pour la maîtrise des dangers dans l'alimentation.

Objectifs pédagogiques

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Aliments et risques pour le consommateur.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.

Les autres dangers potentiels.

L Colonne 2, ligne 2es fondamentaux de la réglementation communautaire et national.

Le plan de maîtrise sanitaire.

A l'issue de cette formation, les stagiaires seront capables de :

De citer les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

Citer les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Aliments et risques pour le consommateur.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.

Mise en place moyens pour la maîtrise des différents dangers.

Citer les CCP de son entreprise.

Mettre en place les bonnes pratiques hygiènes.

Capacités visées et intentions poursuivies

Se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur

Connaitre les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Maîtrise des différents dangers

Réaliser son plan de maîtrise

Moyens utilisés

Ordinateur, Zoom, Vidéo , Powerpoint, le guide des bonnes pratiques hygiènes, étude de cas

Méthode pédagogique

Active

Interrogative

Expositive

Mise en situation

Dispositifs d'évaluations

2 QCM (1 évaluation diagnostique et 1 évaluation sommative).

Cette formation vise

A enrichir l'action entre l'expérience (la pratique d'hier) et l'action acquise (la pratique de demain).