

## MOD 029



### Public concerné :

- Métiers de bouche,
- Professionnels de la restauration,
- Personnes travaillant dans le secteur alimentaire



### Prérequis :

Aucun



### Durée :

14h00

Formation en individuel ou collectif. Intraécu ou inter entreprise.

### Formation conforme à la réglementation du :



## Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et collective.

### Objectifs de la formation :

- ✓ Comprendre, gérer et maîtriser les risques liés à la sécurité alimentaire;
- ✓ Appliquer toutes les directives liées à la sécurité alimentaire dans sa pratique et son environnement professionnel;
- ✓ Savoir prendre les mesures nécessaires pour prévenir les risques alimentaires;

### Programme de la formation :

- ✓ Les dangers microbiens, chimiques, physiques et les T.I.A.C; ,
- ✓ Les fondamentaux de la réglementation européenne et nationale,
- ✓ Le paquet hygiène,
- ✓ Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène,
- ✓ La méthode des 5 M,
- ✓ H.A.C.C.P. ,
- ✓ Traçabilité et mesures de vérifications,
- ✓ Les allergènes alimentaire...



### Avantages de la formation :

- ✓ Formation adaptée à l'entreprise (documents internes, cas pratique)
- ✓ Alternance de présentations théoriques et pédagogiques, utilisation de supports audiovisuels et quizz interactifs



### A l'issue de la formation :

Remise au stagiaire d'une attestation d'Hygiène Alimentaire HACCP