

MOD 034



Public concerné :

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



Prérequis :

Aucun



Durée :

7h00

Formation en individuel ou collectif. Intraéçu ou inter entreprise.

Hygiène Alimentaire dans le secteur agro-alimentaire

Sensibilisation aux enjeux liés à l'hygiène

Objectifs de la formation :

- ✓ Comprendre, gérer et maîtriser les risques liés à la sécurité alimentaire;
- ✓ Sensibiliser 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; ,
- ✓ 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 de formation