

Bonnes Pratiques d'hygiène

Public : Tout personnel du secteur alimentaire

Pré-requis : Aucun

Objectifs

Aptitudes :

- Faire prendre conscience des dangers liés au non-respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Respecter les principes de l'HACCP

Compétences :

Contenu et déroulement :

- Le contexte réglementaire et responsabilités du fabricant
 - Le monde microbien et les toxi-infections alimentaires collectives
 - Les bonnes pratiques d'hygiène
 - Les autocontrôles
-

Méthodes mobilisées :

Participative et interactive prenant en compte l'expérience des participants et les réalités des situations de terrain. Alternance de phases théoriques, d'apports méthodologiques, d'études de cas, d'analyses de situations, de débats, d'échanges...

Modalités d'évaluation : Validation de la formation par un quizz noté.

Accessibilité : Notre salle de formation ne permet pas d'accueillir de personnes à mobilité réduite. Si vous souhaitez inscrire une personne à mobilité réduite, signalez le nous lors de l'inscription, nous étudierons alors la possibilité de réaliser la session dans une salle de location adaptée.

Délai d'accès : Nous consulter

Durée	Tarif horaire par stagiaire	TOTAL par stagiaire
7 heures	33€ / heure	231€ HT
