Formation à l'hygiène alimentaire.

Objectifs
Etre en capacité de répondre aux exigences d'hygiène alimentaire dans le cadre d'une activité de restauration commerciale.

Enjeux
Formation réglementaire assurée par des organismes déclarés et enregistrés auprès de la direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
J1 : Apprendre à analyser l'environnement professionnel suivant le principe de la méthode de type HACCP, Etre en capacité d'analyser les risques dont les risques microbiologiques, et prendre conscience de ce qu'ils peuvent présenter dans l'alimentation au niveau d'une collectivité.
Présentation des stagiaires, de leur projet de l'intervenant et du programme des deux journées.
A. Référentiel de capacités
1. Discerner les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale
2. Etudier les risques liés à une déficience d'hygiène en restauration commerciale :
3. Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
B. Référentiel de formation, savoirs associés
1. Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.

J2 : Etre en capacité de permettre un réajustement et une adaptation constante des bonnes pratiques, dans des bases simples et communes, pour appliquer la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
3. Le programme de maîtrise sanitaire
Bilan de la formation.

Programme détaillé de la formation accessible sur demande.
Méthodes et moyens pédagogiques : Intervention en salle adaptée, paperboard, diaporamas, vidéo, PowerPoint. Exposés théorique et discussions s'appuyant sur des expériences vécues. Expériences pédagogiques. Une attestation et un support de formation seront remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 21/10/2022

Tarifs
Frais pédagogiques : 406 €. Pris en charge pour les personnes éligibles au Vivea (dans la limite de l'enveloppe disponible), Pour les personnes sans OPCA, nous contacter.

Plus de renseignements
Marie Coupet, responsable de stage.
mcoupet@mp11.fr
Maison Paysanne Aude
11 300 Limoux
Tel. 04 68 31 01 14
N° d'organisme de formation : 76110169011

Taux de satisfaction : (taux général 2021) 96.5 %

Modalités d'accès : Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Une autre situation d'handicap ? N'hésitez pas à contacter le resp. de stage pour préparer votre accueil.

Dates, lieux et intervenants

07 nov 2022
09:00 - 17:00 (7hrs)

08 nov 2022
09:00 - 17:00 (7hrs)

1 rue basse
36200 Argenton sur Creuse

Intervenant délégué par le Centre National de Formation et en Sécurité et Environnement.

Elle est assurée par des organismes déclarés et enregistrés auprès de la DRIAF.

Partenaire(s)

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom : .....
Courriel : .....
Téléphone : .....
Pour s'inscrire : merci de contacter le responsable de stage par téléphone, mail ou de renvoyer ce bulletin (ou mentions identiques sur papier libre), et éventuellement votre chèque. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.