

Sodeva

IMMEUBLE OXYGENE 534 RUE MARIUS PETIPA 34080

MONTPELLIER

Mail: sodevaformations@gmail.com

Tél: 06.05.02.39.86

Directeurs général : Abdellah SALAM, Amine ES-SALAH



V1, MAJ 01/09/2024

PROGRAMME DE FORMATION

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

PUBLIC : A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

PRÉREQUIS : Aucun

DURÉE DE FORMATION: 14 HEURES

TARIFS: 840 EUROS / HT

OBJECTIFS DE FORMATIONS :

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- **Connaître** les règles de base en matière d'hygiène alimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments
- **Maîtriser** les principes de la méthode HACCP pour identifier, évaluer et maîtriser les dangers liés à la sécurité alimentaire
- **Appliquer** les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale pour éviter les contaminations croisées et assurer la propreté des locaux
- **Savoir** prévenir et contrôler les risques de contamination, y compris les allergènes, pour protéger les consommateurs.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Méthodes : Affirmative Active Démonstrative Interrogative

Moyens : Supports, audiovisuels, animation de groupe, mises en situation avec manipulation de matériel, remise de documents.

IMMEUBLE OXYGENE 534 RUE MARIUS PETIPA 34080 MONTPELLIER

Tél. : 06.05.02.39.86 - Mail : Sodevaformations@gmail.com

<https://www.sodeva.fr/>

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Modalités d'inscription : Pour vous inscrire à notre formation, vous pouvez nous contacter **directement** par téléphone ou par email. Nous restons à votre disposition pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner dans le processus d'inscription.
- Délai d'accès : Une fois votre inscription validée, l'accès à la formation est garanti dans un délai de 10 jours ouvrés. Ce délai nous permet de préparer au mieux votre parcours et de nous assurer que vous disposiez de toutes les informations et ressources nécessaires avant le début de la formation.

ACCÈS POUR LES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Merci de nous informer en amont si vous êtes ou l'un de vos salariés êtes en situation d'handicap afin que nous puissions mettre en amont les aménagement adaptées . **(Réfèrent Handicap : Amine ES-SALAH)**

DISPOSITIF D'ÉVALUATION

VALIDATION DE LA FORMATION : Test d'évaluation des connaissances.
Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire.

PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

I. Connaître les règles de base en matière d'hygiène alimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments

Ce chapitre couvre les principes essentiels de l'hygiène alimentaire, incluant les obligations

- légales et les responsabilités des professionnels. Il aborde aussi l'importance de la sécurité alimentaire pour prévenir les risques de contamination et garantir la protection des consommateurs.

II. Maîtriser les principes de la méthode HACCP pour identifier, évaluer et maîtriser les dangers liés à la sécurité alimentaire

Présentation simplifiée de la méthode HACCP, qui permet d'identifier les dangers, de déterminer les points

- critiques à maîtriser (CCP) et de développer un plan de maîtrise sanitaire (PMS) pour garantir la sécurité des aliments à chaque étape de la production.

III. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale pour éviter les contaminations croisées et assurer la propreté des locaux

Ce chapitre met en avant les règles de stockage, de manipulation et de nettoyage

- des aliments, ainsi que les techniques de désinfection des surfaces, afin de prévenir les contaminations croisées et d'assurer la propreté des locaux.

IV. Savoir prévenir et contrôler les risques de contamination, y compris les allergènes, pour protéger les consommateurs

- La gestion des risques de contamination, notamment des allergènes, est cruciale pour garantir la sécurité des consommateurs. Ce chapitre aborde les mesures de prévention contre les risques biologiques, chimiques et physiques, ainsi que les méthodes de gestion des allergènes.

NOS STATISTIQUES

- Nombres de stagiaire : 7
- Taux de satisfaction : 100%
- Taux de réussite : 100%
- Taux d'abandon : 0%