



REFORMATION

FORMATION GUIDE DES BONNES PRATIQUES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Fiche de
présentation

TYPE DE COURS :
PRESENTIEL



Qualiopi
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LE CERTIFICAT QUALITÉ A ÉTÉ DÉLIVRÉE A L'ORGANISME DE FORMATION
REFORMATION AU TITRE DE LA CATÉGORIE DES **ACTIONS DE FORMATION**.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître la réglementation en vigueur
- Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments dans votre entreprise Réagir en cas d'alerte
- S'initier à la méthode HACCP dans votre structure
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

DURÉE

2 journées (14 heures)

LIEU

- Chez l'entreprise bénéficiaire pour les formations intra
- En salle de location pour les formations inter

Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire.

TARIFS

A partir de 350€/personne en inter entreprise et 1200€/jours en intra entreprise

CONTACT

contact@centre-reformation.com

centre-reformation.fr

0780783331

JOUR 1 :

- EMARGEMENT
- ANALYSE DES BESOINS
- TEST EVALUATION INITIALE
- INTRODUCTION
- LES FONDEMENTS DE LA REGLEMENTATION
- INITIATION A LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE
- LES DANGERS
- GESTION DE CRISES
- LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
- NETTOYAGE ET DESINFECTION

JOUR 2 :

- EMARGEMENT
- METHODE HACCP
- PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
- AUTOCONTROLES A APPLIQUER
- TEST EVALUATION FINALE
- EVALUATION A CHAUD
- REMISE DU DIPLOME ET DES ATTESTATIONS