

FORMATION AUX BONNES PRATIQUES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



PUBLIC CIBLE

Personnel des cafés, hôtels, restaurants, de la restauration collective ou toute personne souhaitant améliorer ses pratiques en matières d'hygiène et de sécurité alimentaire



Débutant

8H

DE FORMATION

8

PARTICIPANTS maximum par session



Eligible FIAF



Eligible DFPC



MÉTIERS CONCERNÉS

Métiers de la restauration, de l'industrie agro-alimentaire



Expérimenté

LIEU DE FORMATION

Sur site CIPAC Formation

Inter ou intra

Théorie : 210 rue Gervolino – Magenta

Pratique : 210 rue Gervolino – Magenta

Sur site client

Intra uniquement



Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.

INTER OU INTRA ENTREPRISE

PROFIL DE L'INTERVENANT

Homme métier

Minimum 5 ans d'expérience dans l'agro-alimentaire

Agréé DFPC, spécialisé 221 et 343

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Être capable d'identifier les éléments de base de la réglementation hygiène.
- Être capable de repérer les dangers et les sources de contamination lors de son activité professionnelle.
- Être capable de maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène afin de les mettre en pratique sur son poste de travail

> PRÉ-REQUIS

- Savoir lire et écrire le français.
- Être âgé de 18 ans minimum

MOYENS TECHNIQUES

L'accueil au centre de formation :

Salle climatisée équipée d'un écran interactif ou d'un vidéoprojecteur, d'un tableau blanc, d'un paperboard. Accès WIFI

Les pauses :

Cafétéria, toilettes, fontaine d'eau à disposition.

Accueil sur site client :

Une salle adaptée pour la théorie.

MÉTHODES D'ANIMATION

- Présentation / diaporama
- Exemples illustrés
- Questions/Réponses
- Quizz
- Exemples et documents issus de l'industrie alimentaire
- Cas pratiques de l'entreprise

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Théorie

Examen sur table : questionnaire à choix multiples

Satisfaction client

Fiche évaluation de la formation

LIVRABLES

- Support pédagogique
- Bilan du formateur
- Attestation individuelle de formation

TARIF

INTER Entreprise : 44 300 XPF HT/personne

INTRA Entreprise : Nous consulter

CONTENU DE LA FORMATION

THÉORIE

- Formuler l'importance et les modalités du respect de la sécurité sanitaire
 - Décrire le contexte de l'hygiène alimentaire
 - La réglementation hygiène en NC (délibération 155 du 29/12/98)
- Connaître les types de dangers et leur mode d'action
 - Nommer les dangers physiques et chimiques
 - Présenter les micro-organismes et leur mode d'action
- Apprendre les bonnes pratiques d'hygiène en milieu professionnel :
 - Initiation les 5M
 - Lister les bonnes pratiques d'hygiène en Restauration
- Analyser les sources de défaillances dans son cadre de travail
 - Identifier les sources de défaillance
 - Formuler des propositions d'améliorations

QCM portant sur les acquis

Exercices d'application