



Hygiène Alimentaire

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Les aliments et les risques pour le convive :

- Introduction des notions de danger et de risque.
- Dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise.
- Dangers physiques, chimiques, biologiques et allergéniques.

PRE-REQUIS

Être conducteur accompagnateur de personnes à mobilité réduite

PROGRAMME/CONTENUS

PUBLIC CONCERNÉ

Tous les personnels de l'entreprise

Durée Totale de la formation

14 heures en présentiel

Rythme hebdomadaire : 35 H

Horaires :

8h30-12h30 et 13h30-16h30

Dates et Lieu

Définis dans notre proposition

OU

Consulter notre site internet

EFFECTIF PAR SESSION

01 Stagiaire mini

10 Stagiaires maxi

Les aliments et les risques pour le convive :

- Introduction des notions de danger et de risque
- Dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise
- Dangers physiques, chimiques, biologiques et allergéniques

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

- Hygiène du personnel et des manipulations
- Chaîne du chaud et chaîne du froid
- Marche en avant dans le temps et dans l'espace
- Nettoyage et désinfection des locaux et matériels

Les fondamentaux des réglementations communautaire et nationale :

- La responsabilité des opérateurs
- Le Paquet hygiène

Le plan de maîtrise sanitaire : BPH, procédures élaborées selon :

- Les principes de l'Hygiène Alimentaire, traçabilité et gestion des non-conformités



SYGMA FORMATION

METHODE DE VALIDATION

A l'issu de la formation, SYGMA FORMATION délivre au stagiaire une attestation de formation mentionnant les objectifs de la formation, la nature et la durée de l'action de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

EQUIPE PEDAGOGIQUE

Denis DULAS

Formateur

Domaines : SSIAP 1 et 2 (Initial, Recyclage, Remise à Niveau),

EPI Manipulation Extincteur et Évacuation,

Toutes formations "incendie" types J et U sur demande (cahier des charges particuliers)

Habilitations Électriques

Titre Aptitude Professionnelle Agent de Sécurité Privée, Titre à Finalité Professionnelle Agent de Prévention et de Sécurité,

Secours à Personne (SST)

Hygiène Alimentaire

Pour des raisons indépendantes de notre volonté (maladie, indisponibilité etc..) de nos formateurs permanents nous pouvons être amené à sous-traiter des heures de formations par des vacataires répondant à toutes les exigences réglementaires ET respectant nos cahiers des charges en matière de qualité.

