

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE RS 898



OBJECTIF(S)

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

Analyser et comprendre son environnement professionnel ; **mettre en œuvre des actions préventives et correctives permettant de maîtriser et garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire, conformément aux attendus de la réglementation.**

DURÉE

14 heures sur 2 jours
9h15-12h45//13h30-17h

TARIF NET DE TVA

490 €
Financement CPF possible

EFFECTIF

Présentiel :
Minimum : 5 stagiaires
Maximum : 12 stagiaires

LIEU DE FORMATION

CMA IDF - 92
17 bis rue des Venêts
92000 NANTERRE

PROGRAMME

Référentiel de capacités

- Discerner les grands principes de la sécurité alimentaire
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Référentiel de formation, savoirs associés

- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

Mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire

- Hygiène du personnel et manipulations
- Températures de conservation, cuisson, refroidissement
- Durée de vie des produits
- Traçabilité et gestion des non conformités
- Procédures de congélation et décongélation
- Organisation, rangement, gestion des stocks
- Identification des dangers
- Points critiques et des mesures préventives
- Documentation (procédures, instructions de travail)
- Vérifications (autocontrôles et enregistrements)

PUBLIC

Chefs d'entreprise, conjoints, salariés, demandeurs d'emploi manipulant des denrées alimentaires.

PRÉ-REQUIS

Aucun.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, simulations et études de cas.

CONTACT

Service Formation
LE MENN Florence
Tél : 01 47 29 43 94
florence.lemenn@cma-idf.fr
www.formation-cma92.fr

ÉVALUATION

L'évaluation des acquis est effectuée à l'aide d'une grille d'évaluation formulée à partir des compétences visées.

PROFIL FORMATEUR

Conseiller technique en hygiène alimentaire.

SUIVI ET VALIDATION

Attestations de stage et de présence délivrées en fin de formation.
Questionnaire de satisfaction stagiaire/formateur en fin de formation.