



Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Connaître les réglementations en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire. Comprendre les bases de la méthode HACCP. Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans l'entreprise.

PUBLICS

Tout manipulateur de denrée alimentaire : préparateur de commandes, salarié de l'industrie agroalimentaire, transporteur, artisan métier de bouche.

PREREQUIS

Aucun.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation avec alternance de supports interactifs : vidéos, exercices,
- Cours théoriques et pratiques avec matériel, et mise en situation,
- Livret de formation.

FORMATEUR(S)

Plus de 10 ans d'expérience en tant que formateurs en sécurité.

PROGRAMME

1. Connaître et mettre en œuvre l'hygiène et la sécurité alimentaire :
 - Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise,
 - Rôle des instances et obligations dues à la réglementation,
 - L'intérêt pour votre établissement,
 - Les facteurs à risque en alimentaire,
 - Sensibilisation aux risques,
 - Les moyens de maîtrise,
 - Mettre en place des contrôles fréquents et des enregistrements.
2. Comprendre les principes du système HACCP :
 - Explication de la méthode,
 - Aspects réglementaires,
 - Nécessité d'un système HACCP,
 - Les sept principes,
 - Plan de travail en 12 étapes,
 - Les documents de l'HACCP.

DUREE DE LA FORMATION	7 heures sur 1 jour		Voir les sessions et tarifs	€
MODALITE PEDAGOGIQUE	 Au centre ou en entreprise	 En présentiel	 En groupe	
FINANCEMENT POSSIBLE	 => information sur le lien suivant	 => Prise en charge à hauteur de 175 € TTC par journée, selon les modalités de financement en vigueur de Vivea.		
ACCESSIBILITE	L'accès à la formation est formalisé par la signature d'une convention de formation transmis sous format électronique. Cette prestation peut être conditionnée à la validation d'un financement par un organisme financeur et peut démarrer en respectant un délai minimum de 14 jours calendaires.			
SUIVI ET EVALUATION DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Feuille d'émargement ✓ Evaluation en fin de formation ✓ Enquête de satisfaction stagiaire et client ✓ Obtention d'une attestation de fin de formation. 			

Inscription

07 67 48 44 86 | contact@ng-vin.fr

