

MODULE HYGIENE ALIMENTAIRE (PMS et HACCP)

**Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire
adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale**

Vous avez l'obligation légale de garantir la salubrité des aliments que vous proposez

Objectif principal de la formation

A l'issue de cette formation, le ou les stagiaires doivent être capables de connaître et mettre en œuvre les capacités nécessaires à l'organisation et à la gestion de leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Objectifs intermédiaires

A l'issue de ce stage, le stagiaire sera capable de :

- Définir l'hygiène alimentaire
- Citer et différencier les micro-organismes
- Respecter les obligations en terme d'hygiène des denrées alimentaires
- Comprendre et mettre en œuvre les procédés d'autocontrôles, de traçabilités et de mise en œuvre du système HACCP
- Définir et comprendre la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire

Public visé

Tout public.

Durée et lieu du stage

Le stage a lieu dans les locaux de production du bénéficiaire. La durée prévue est de 2 jours de formation (14 heures).

Déroulement du stage

Jour 1 :	Jour 2 :
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présentation de la journée, du formateur, des participants et des objectifs. ✓ Après un tour de table, où chacun s'exprime sur les notions des règles d'hygiène alimentaire, le formateur rappelle la définition d'hygiène alimentaire puis présente les différents micro-organismes. ✓ Il présente ensuite les différents facteurs influençant l'hygiène des denrées alimentaires au sein de l'établissement en précisant les obligations, les impératifs et les objectifs. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Afin de mettre en œuvre le plan de maîtrise sanitaire, le formateur présente le système HACCP, la notion de 5 M, les différents protocoles à mettre en place et la notion de traçabilité et d'autocontrôle.

Evaluation des stagiaires

- ✓ A l'issue de l'exercice, une évaluation est faite par le biais d'un QCM.
- ✓ La note du QCM définit le pourcentage de compétences acquises.
- ✓ Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis sera remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise.

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.