

PROGRAMME DE FORMATION

Mise à jour Sécurité Sanitaire des Aliments (basée sur la méthode HACCP)

OBJECTIFS

Le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précise que les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle. Cette formation vous permet de connaître les points essentiels pour assurer la sécurité de toutes les actions concernant les temps de repas.

▮ DURÉE
7 heures

😊 EFFECTIFS
12 stagiaires

€ TARIF
270,00 €

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

Tout·e professionnel·le exerçant en EAJE manipulant des denrées alimentaires. Aucun prérequis n'est nécessaire pour participer à cette formation.

Délais moyens pour accéder à la formation

L'accès aux formations est possible à tout moment de l'année, jusqu'à la veille de ladite formation, à la seule condition que tous les documents obligatoires et l'acompte ou l'accord de prise en charge par l'OPCO soient transmis à l'organisme de formation avant le début de la formation.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

En lien avec nos valeurs, notre charte d'accueil des personnes en situation de handicap, disponible sur le site internet, garantit aux personnes en situation de handicap un bon accompagnement au sein de notre organisme de formation. Elle offre la possibilité d'accéder à la formation en ayant à disposition une offre de service lisible, la prise en compte de leurs besoins spécifiques autant que faire se peut ou tout au moins l'écoute attentive de la demande et l'orientation vers une solution adaptée.

Taux de satisfaction de la formation
90

En Jeux de Formation

PROGRAMME DE FORMATION

Mise à jour Sécurité Sanitaire des Aliments (basée sur la méthode HACCP)

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

Pédagogie participative, alternant apports d'information et cas concrets.
Travaux de groupes et de sous-groupes

QUALIFICATION DES INTERVENANTS

Les compétences des intervenants choisis sont en adéquation avec la formation proposée.

PROGRAMME

Les différents risques alimentaires et leurs conséquences..

Les bonnes pratiques :

- L'hygiène des personnes,
- La réception des denrées,
- Le respect de la chaîne du froid et du chaud,
- Les règles pour la remise en température des aliments préparés,
- Les méthodes et règles de refroidissement,
- Les règles pour la décongélation,
- La gestion des températures,
- L'échantillonnage et la traçabilité,
- La gestion des stocks,
- La gestion des déchets et les circuits internes,
- La réception des produits : déboîtage, décartonnage,
- Les pratiques en biberonnerie,
- Le plan de nettoyage et désinfection (produits, règles, procédures).

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

L'évaluation des acquis est réalisée au début de la formation, et en fin de formation.

Elle est complétée par l'appréciation de la formation à chaud du stagiaire en fin de session et à froid 3 mois après la formation.

VALIDATION DES COMPÉTENCES

Remise d'un certificat de réalisation

MATÉRIEL NÉCESSAIRE POUR SUIVRE LA FORMATION

Crayon - Bloc note