

Hygiène et bonnes pratiques professionnelles

PROGRAMME DE
FORMATION

 Celsius°

DURÉE
7 HEURES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Savoir mettre en place, appliquer et maintenir des procédures permanentes fondées sur les principes HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiènes du secteur alimentaire
- Comprendre le contexte règlementaire des commerces alimentaires
- Appréhender les obligations de résultats (Règlement (CE) n°178/2002)
- Savoir mettre en oeuvre un système de traçabilité
- Considérer la nécessité des autocontrôles concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (Règlement CE 2073/2005)
- Être capable d'analyser les dangers afin de mettre en place des actions correctives et préventives
- Apprécier l'importance des opérations de nettoyage et de désinfection
- Définir, valider et appliquer un plan de nettoyage
- Avoir connaissance des éléments à réunir afin de constituer son PMS

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Prérequis : Aucun – Toute personne volontaire

La formation est adaptée aux besoins de l'entreprise selon ses spécificités.

Méthodes et outils pédagogiques :

- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Méthode interrogative
- Méthode découverte
- Étude de cas concrets
- Quizz
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi d'exécution et d'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence
- Attestation de fin de formation
- Suivi de formation personnalisé
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Formulaires d'évaluation de la formation

Modalités et délai d'accès à la formation :

Formation en présentiel au sein de vos locaux.

Autre possibilité les formations seront planifiées en fonction de la demande.

Inscription : Via le site internet ou par mail : contact@celsiusformation.fr

Délai de mise en place d'une formation : 15 jours.

Prix des formations :

Nos tarifs sont disponibles sur le site internet de Celsius, un devis vous sera transmis en fonction de l'analyse de vos besoins.

Autre possibilité les formations seront planifiés en fonction de la demande.

Inscription : Via le site internet ou par mail : contact@celsiusformation.fr

Renseignez vous auprès de votre conseiller en formation :

04 77 39 83 71 ou contact@celsiusformation.fr



VOUS ÊTES EN SITUATION D'HANDICAP ? MERCI DE CONTACTER NOTRE REFERENT Clément LACOUR au
04 77 39 83 71 ou par mail contact@celsiusformation.fr afin de déterminer les actions
envisageables.