

PROGRAMME DE FORMATION
Hygiène et sécurité alimentaire
LSG-HACCP-2023

Formateur :

Marc Weber, 33 années d'expérience dans la restauration rapide. Formateur en hygiène et sécurité alimentaire.

Public :

Responsable ou personnel d'établissements du secteur alimentaire.

Nombre de participants :

De 3 à 8 participants

Niveau de connaissances préalables requis :

aucuns

Modalités d'accès : Formation en Intra de 1 à 10 participants maximum. Un délai d'un mois sera nécessaire entre la demande client et la mise en œuvre de la session ou du planning des sessions sur l'année

Délais d'accès : l'inscription peut se faire 1 jour avant le début de la session sans subrogation d'opco*. La formation démarre à la signature de la convention* et les dates sont convenues en accord avec le client. *Nota : En cas de subrogation auprès d'un Opco, un délai supplémentaire sera accordé pour le démarrage de la formation en attendant l'accord de prise en charge.

Objectifs de la formation :

- Mettre en place et d'assurer le suivi du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).
- Être capable d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Connaître les règles d'hygiène essentielles en restauration commerciale.
- Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service...
- Suivre et d'appliquer la méthode HACCP.
- Analyser les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes.
- Se donner les moyens pour une obligation de résultat.

Évaluation de la formation pour les stagiaires Test

Évaluation de la session de formation par les stagiaires

Modalité pédagogique : Formation en présentiel

Méthode pédagogique :

Alternance d'approche théorique, d'échanges et d'exercices pratiques

60% du temps est consacré à des travaux dirigés et des travaux pratiques

Un support de cours sera remis à chaque participant

La formation se termine par un contrôle des acquis

Modalités d'évaluations / Attestation des acquis de la formation :

- Évaluation par questionnaire (quizz) par rapport à l'atteinte des objectifs

Quizz de 20 questions :

- De 0 à 9 reponses justes : connaissances en cours d'acquisition
- De 10 à 15 réponses justes : connaissances acquises
- De 16 à 20 réponses justes : connaissances maîtrisées

Attestation individuelle des acquis de formation sous le n°. 84 0361 45 2018 enregistrée au répertoire ROFHYA (Répertoire des Organismes de Formation en Hygiène Alimentaire) de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) reconnue par les contrôles officiels.

Durée : 14 heures 2 jours de 7 heures

Tarif : Nous contacter

Accessibilité aux personnes handicapées : En fonction du handicap du stagiaire nous étudierons les éventuels aménagements spécifiques qui pourront être étudiés en collaboration avec le stagiaire (outils, rythmes, ou modalités particulières adaptés au handicap exprimé)

Mise à jour Janvier 2023

V3

LA STRATÉGIE GAGNANTE CONSULTING
SARL au capital de 4000 euros - SIRET : - 900 977 992 _ RCS BOURG EN BRESSE APE : 8559 B
88 place de la gare 01120 LA BOISSE - ☎ 06 51 48 79 93 - formation@lastrategiegagnante.com
Les actions de formation professionnelles continues sont exonérées de TVA -
Organisme de formation enregistré n° 84010239801