HYGIENE ET BONNES PRATIQUES ALIMENTAIRES

DONNÉES MISE A JOUR LE 29/06/2023

PRÉSENTATION

Cette formation a pour but de fournir aux participants une compréhension approfondie des règles d'hygiène alimentaire et des bonnes pratiques en matière de manipulation et de préparation des aliments. Elle vise à sensibiliser à l'importance d'une bonne hygiène alimentaire pour la santé et la sécurité des consommateurs, et à développer des compétences pratiques pour la mise en œuvre de ces principes dans le quotidien des participants.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principes de base de l'hygiène alimentaire et leur importance pour la sécurité alimentaire
- Identifier et gérer les risques liés à la manipulation des aliments
- Mettre en pratique les bonnes techniques de manipulation et de préparation des aliments
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans votre travail quotidien
- Gérer efficacement les déchets et les restes de manière hygiénique

PRÉREQUIS

Aucun prérequis n’est demandé

PUBLIC

Cette formation est destinée à toute personne qui travaille dans l'industrie alimentaire, mais est particulièrement importante pour les cuisiniers et le personnel de cuisine, les travailleurs de la restauration rapide, les gérants de restaurant, le personnel des services alimentaires dans les hôpitaux et les écoles et les inspecteurs sanitaires.

CB Consulting est particulièrement sensible aux personnes en situation de handicap. L'organisme de formation mobilise les expertises, outils et réseaux nécessaires pour accueillir, accompagner, former et orienter les publics en situation de handicap.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Formation participative dans laquelle les participants pourront transposer les acquis via des mises en situation.

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Powerpoint, Vidéos, Apports théoriques

DURÉE

5 jours – 35 Heures

COÛT DE LA FORMATION

A partir de 1 400€ HT p/stagiaire (40€ de l'heure HT)

DÉLAIS D'ACCÈS

15 jours minimum après finalisation du dossier administratif

MODALITÉS D'ORGANISATION

De 1 à 12 stagiaires en intra / inter – présentiel et ou distanciel

PROFIL FORMATEUR

Formateur pour adultes niveau Bac+ 3, 5 ans d'expérience

DOCUMENTS REMIS AU STAGIAIRE

- Évaluation de la formation à remplir par le stagiaire
- Attestation individuelle de formation
- Livret stagiaire
- Support pédagogique (clé USB, papier ou mail)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- QCM

PROGRAMME

1. **Principes de l'hygiène alimentaire**
   - Introduction à l'hygiène alimentaire et à sa pertinence
   - Principes de base de la sécurité alimentaire
   - Compréhension de la chaîne alimentaire et de ses risques
2. **Manipulation sécurisée des aliments**
   - Identification des risques liés à la manipulation des aliments
   - Techniques de manipulation sécurisée des aliments
   - Exercices pratiques de manipulation des aliments
3. **Préparation et stockage hygiénique des aliments**
   - Bonnes pratiques de préparation des aliments
   - Règles pour un stockage sûr et hygiénique des aliments
   - Mises en situation : préparation et stockage des aliments

4. **Application des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire**
   - Compréhension des normes réglementaires en matière d'hygiène alimentaire
   - Mise en œuvre des normes dans le lieu de travail
   - Exercices pratiques : inspection d'un lieu de travail

5. **Gestion hygiénique des déchets et des restes**
   - Importance d'une gestion adéquate des déchets alimentaires
   - Techniques pour la manipulation et l'élimination hygiénique des restes
   - Mise en situation : gestion des déchets dans un environnement de cuisine