

HYGIENE / ETIQUETAGE / TRACABILITE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Non éligible CPF

Connaissance des règles d'hygiène alimentaire

OBJECTIFS

Être capable de reconnaître, d'analyser et de mettre en place les règles d'hygiène/d'étiquetage/ de traçabilité / de sécurité alimentaire

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Définir la notion de microbe et l'origine des contaminations
- Reconnaître la différence entre nettoyer et désinfecter
- Lister les règles de nettoyage de base (des mains notamment)
- Décrire les règles d'utilisation des produits dilués et de calculer une dilution donnée
- Lister les risques liés à l'utilisation des produits prêts à l'emploi
- Reconnaître les EPI à utiliser en conséquence
- Décrire les règles de nettoyage des locaux, surfaces et matériels
- Décrire les règles de nettoyage et de manipulation des aliments
- Lister les éléments qui doivent apparaître sur l'étiquetage produit, montage des étiquettes avec le LIBELLE-PRIX unité - Prix Kg - DLC - Allergènes
- Reconnaître les principaux allergènes rencontrés et de lister les règles de manipulation (sécurité du client au libre-service) et de traçabilité
- Reconnaître un plan de maîtrise sanitaire, un enregistrement et les procédures décrire la réglementation et la signification de HACCP
- Être capable de définir la surgélation et la congélation et de lister les règles de manipulation des produits réfrigérés (traçabilité)

PROGRAMME

Module 1 – Accueil

Module 2 - Notion de microbiologie

Module 3 - Les produits dilués et les produits prêts à l'emploi

Module 4 - L'étiquetage - Montage ETIQUETTE

Module 5 - Le plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.)

Module 6 - La surgélation et la congélation

Module 7 – La traçabilité et les pratiques associées

LES + DE LA FORMATION

Mise en situation par des exercices pratiques

VOTRE RESPONSABLE ET ANIMATRICE DE FORMATION

Thierry TIXIER | TT CONSEIL

Tél. 06 69 26 15 00 | tixierthierry@gmail.com

TT CONSEIL



tixierthierry@gmail.com
tél. - 06 69 26 15 00

tt-conseil.com

PUBLIC

Toute personne concernée par l'hygiène/étiquetage/traçabilité/sécurité alimentaire dans le cadre professionnel

PRÉREQUIS

Pas de prérequis

MODALITÉS

Présentiel

Groupes de 4 à 8 stagiaires maxi
En entreprise

PARCOURS DURÉE

21h

DATES

Nous contacter

ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour des solutions adaptées

TARIF

1 400€ net de taxe

Offre standard par stagiaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation accompagnée de questionnement sur la pratique et les connaissances théoriques

SUIVI ET EVALUATIONS

Questionnement continu pendant la formation et via une mise en pratique sur le lieu de travail

Un questionnaire d'évaluation est proposé en fin de formation pour valider les compétences acquises.

Attestation de formation

43 ans d'expérience en boulangerie, viennoiserie pâtisserie, dont 7 ans en tant qu'artisan. J'ai une grande expérience dans la grande distribution en tant que manager et formateur interne pour le montage des laboratoires.

Plus d'informations | calad-impulsion-formation.fr