

HYGIÈNE ALIMENTAIRE



5 participants minimum



14h



Châlons en Champagne,
Reims,
Charleville-Mézières,
Troyes,
Chaumont,
Saint-Dizier,
Romilly-sur-Seine.



Inter-entreprise :
220€ HT / personne

Intra-entreprise :
Tarif groupe
Maximum 10 personnes
1700€ HT



commercial@almea-formations.fr

La formation hygiène alimentaire est un outil de travail permettant d'établir une analyse des dangers et des risques alimentaires. Elle sert également de système de gestion.

Cette formation apporte les notions concrètes nécessaires à l'application de cet outil en respectant la réglementation afin que votre personnel devienne acteur de la sécurité alimentaire dans votre entreprise.

OBJECTIFS :

- Détecter les risques de contaminations et de développement microbiens dans le secteur alimentaire
- L'alternance de cours théoriques et pratiques permettra aux participants d'appréhender et de mettre en application l'ensemble du processus
- À l'issue de cette formation, les participants pourront analyser les dangers, points critiques afin de les maîtriser

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Formation en présentiel
- Mise en situation
- Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents

MODALITÉS DÉVALUATION DES ACQUIS :

- Quizz, étude de cas
- Evaluation de fin de formation
- Attestation de formation délivrée par Alméa