INITIATION À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



PROGRAMME DE FORMATION

Public cible :
Toutes personnes manipulant des denrées alimentaires.
3 à 10 personnes maximum.

Modalités et Délais d'accès :
Entrée en formation sur date programmée dès contractualisation

Pré-requis :
Formation accessible sans pré-requis

Durée :
7h - 1 jour

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

Inter-entreprise :
280€ HT / personne
Intra-entreprise : nous contacter à commercial@almea-formations.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation :

- Une connaissance du principe de sécurité des aliments pour les consommateurs finaux, en s'appuyant sur plusieurs points cruciaux tels que les méthodes de fabrication, les locaux, les matériels et les acteurs de l'entreprise.
- Des connaissances et une documentation précise sur la présentation des ingrédients composants les recettes de produits fabriqués et/ou vendus par l'entreprise.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Formation en présentiel
- Salle dédiée avec vidéoprojecteur
- Supports audiovisuels, animation de groupe, remise de documents

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Sécurité du consommateur :**

> Obligations et réglementation en vigueur.

> Les différents risques (risque microbiologique, risque physique, risque chimique).

> Zoom sur le monde bactérien dans l'alimentaire (les différentes bactéries, leur provenance, leur mode de développement, et les conséquences sur l'homme).

> Mise en avant des différents « points critiques » liés à l'activité.

> Les outils de la réussite (principes du TACT, PEPS, 5 M).

> Formation aux bonnes techniques de production.

> Apprentissage de l'observation et du recadrage des éventuelles dérives.

> Formation à la mise en place des documents d'autocontrôles (relevé des températures, planning de nettoyage, traçabilité).

> Présentation illustrée du développement bactérien via des analyses de surface.

> Formation à la réalisation de documents d'autocontrôle.

SUITE DU PROGRAMME DE FORMATION :

Présentation des produits :

> Obligations et réglementation en vigueur (manipulations et affichage).
> Identification et description des ingrédients composant les produits fabriqués et/ou vendus.
> Connaissances des allergies alimentaires (données statistiques, symptômes et conséquences)
> Présentation de l'identification des ingrédients spécifiques présents dans les matières premières transformées et brutes.
> Formation à la rédaction d'un registre interne sur les matières premières, produits semi-finis et produits finis
> Formation à la réalisation d'un affichage clientèle

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS :

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

TAUX DE SATISFACTION DE LA FORMATION : 84 %