Fiche PP43TRA

ASSURER L'HYGIÈNE ET LA SECURITÉ ALIMENTAIRE

Faire une demande de formation

A définir | Dans vos locaux | 2 jours (14 heures) | Adhérents : 2800 euros (jusqu'à 12 participants)

Objectifs pédagogiques

Celle formation vous permettra de /

- Connaître la règlementation en vigueur.
- Etre conscient des risques existant en Restauration Collective si les règles d'Hygiène ne sont pas respectées.
- Appliquer les règles d'hygiène au quotidien

Programme

- Présentation de la réglementation européenne en vigueur (le Paquet Hygiène)
- Les différents dangers qui menacent les aliments
- Le monde microbien et les Toxi-Infections Alimentaires Collec-tives (TIAC)
- Les grands principes de l'Hygiène à respecter (de la réception des matières premières (ou des produits finis), jusqu'à la distribution des produits finis) L'hygiène du personnel • La marche en avant
- Le respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud (Liaisons froide et chaude)
- Le nettoyage des locaux et du matériel Les auto-contrôles
- Procédures et Fiches de Contrôle

Public

Toute personne manipulant des denrées alimentaires de la réception des matières premières (ou des produits finis), jusqu'à la distribution des produits repas.

Pré-requis

Pas de pré-requis

Modalités et délais d'accès à la formation

Demande via le formulaire en ligne pour être contacté par l'Uriopss IDF afin d'élaborer le projet et déterminer les modalités pratiques d'organisation de la formation (date, tarif, lieu, horaires…). La formation est organisée pour des groupes de 5 à 12 personnes

Pour les personnes en situation de handicap, l'Uriopss IDF a la possibilité d'adapter, dans la mesure du possible, les conditions d'accueil ainsi que le contenu de la formation en fonction du handicap

Méthodes pédagogiques mobilisées

Apports théoriques, support de présentation, échanges avec les participants sur leurs pratiques, ateliers de réflexion. Délivrance d'une attestation de fin de formation.

Intervenant.e

Psychologue clinicienne et collaboratrice de l'URIOPSS IDF

Méthodes et modalités d'évaluation

Évaluation des acquis en cours de formation par des études de cas.
Évaluation de la satisfaction stagiaire par la remise d'un questionnaire d'évaluation en fin de formation.

V2 08-2025

Contact : Yonée Thomar
Formations
01 44 93 27 15
y.thomar@uriopss-idf.fr