

**Stage de 3h30
entièrement à
distance**

Tarif :

150 € Net
(Tarifs dégressifs en
fonction du nombre de
stagiaires. Nous consulter)

Dates, lieu :

**A distance sur notre plate-
forme de e-learning**

Public :

Vendeur rayon produits frais,
Employé de libre-service
alimentaire, Personnel
intérimaire, Contrat de
remplacement d'été, Emploi
contractuel, Cuisiniers, Agent
polyvalent de restauration

Prérequis :

Aucun prérequis exigé

Intervenants / tuteur :

*Consultante/Formatrice en
Qualité Agroalimentaire -
Diététicienne en restauration
collective*

Les PLUS :

**Accès à notre plate-
forme de e-learning**

Evaluation des acquis en
fin de formation

Objectifs :

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables :

- D'identifier les grands principes de la réglementation ;
- D'analyser les dangers liés à une insuffisance d'hygiène ;
- De connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.

Programme de la formation :

1. Notions de réglementation

- Présentation du Paquet Hygiène et des textes qui le composent
- Identification des points fondamentaux en relation avec les pratiques

2. Repérer les dangers de contamination et savoir les maîtriser

- Le danger microbiologique : Origines de contamination, multiplication, et survie des micro-organismes
- Les principaux germes pathogènes en alimentaire : Notions de TIAC
- Les moyens de maîtrise microbiologiques des aliments
- Les autres dangers de contamination

3. Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

- Application d'une hygiène adaptée par le personnel
- Notions d'hygiène à appliquer avant, pendant et après la production :
 - Identification des différentes zones de production,
 - Gestion des températures, du stockage et des déchets,
 - Application de la marche en avant,
 - Maîtrise du nettoyage, de la désinfection et des nuisibles

4. Traçabilité et non-conformités

- Définition et application de la traçabilité
- Gestion des retraits/rappels

Méthodes pédagogiques et livrables :

Méthodes pédagogiques alternant apports théoriques (points réglementaires) et questionnaires de validation des acquis.

Supports d'apprentissage en e-learning avec accès à un forum de discussion avec le tuteur de la formation.

Remise d'un livret de formation (téléchargeable sur la plate-forme de e-learning).