

OBJECTIFS DE FORMATION :

- Appréhender le risque d'intoxications alimentaires.
- Connaître les dangers afférents à l'hygiène alimentaire.
- Intégrer les notions de l'HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives à la restauration collective.

DUREE DE LA FORMATION :

1 journée

PUBLIC CONCERNE :

Personnel de restauration collective (chef de cuisine, personnel de cuisine, responsable qualité...).

NIVEAU DE CONNAISSANCE PREALABLE REQUIS :

Aucun prérequis nécessaire, hormis la maîtrise de la langue française.

MODALITES D'INSCRIPTION :

Formation intra-entreprise.

De 2 à 8 personnes.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Formation animée à l'aide d'un support informatique.
- Formation participative autour d'études de cas et de mises en situation.

MODALITES D'EVALUATION :

- Fiche de positionnement à l'entrée de la formation.
- Questionnaire d'acquisition des connaissances à chaud et questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation en fin de session.

PROGRAMME DE FORMATION :

1. Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives
2. Les dangers en hygiène alimentaire
3. Notions sur les bases réglementaires et la méthode HACCP
4. Le plan de maîtrise sanitaire
5. Application des bonnes pratiques d'hygiène relatives à la restauration collective (préparation des repas, liaison chaude/froide, réalisation des autocontrôles, nettoyage et désinfection...)

SANCTION DE FORMATION :

Remise d'une attestation de formation nominative.

COUT : 700 € HT la journée

FORMATEUR : Juliette ARDOIN SANCHEZ, ingénieur agroalimentaire, consultante formatrice en hygiène et sécurité alimentaire.

Nous contacter pour toute inscription ou informations complémentaires

Juliette ARDOIN SANCHEZ – J.A.S CONSULTING

06 29 63 01 93 ou contact@jasconsulting.fr



www.jasconsulting.fr



[contact.jasconsulting](https://www.facebook.com/contact.jasconsulting)

