



SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS (Basée sur la méthode HACCP)

Objectifs pédagogiques

- ✦ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- ✦ Maîtriser les risques chimiques
- ✦ Maîtriser le plan de nettoyage

Durée : 2 jours (14 heures) - 4 demi-journées de 3h30

Dates :

Module 1, le 2 novembre de 9h00 à 12h30
Module 2, le 3 novembre de 13h30 à 17h00
Module 3, le 4 novembre, de 9h00 à 12h30
Module 4, le 9 novembre de 9h00 à 12h30

Prérequis : être équipée d'un poste informatique et d'une web-cam

Public : Directeur.trice, adjoint.e, responsable technique, cuisinier.ère, toute personne manipulant des denrées alimentaires - *Groupe de 7 personnes maximum*

CONTENU

Questionnaire de positionnement

Module 1

Les risques alimentaires, rappels
Les risques chimiques liés à l'alimentation

Module 2 - Les Bonnes pratiques

L'hygiène des manipulateurs
La maîtrise des températures de la réception au service

- la réception des matières premières
- Les préparations froides
- La chaîne du froid et du chaud
- Le refroidissement

Module 3 - Les Bonnes pratiques suite

- La gestion des stocks
- Les déchets (préparation, service)
- Les opérations spécifiques (déboîtage, décongélation, épluchage des légumes...)
- La gestion des températures

- Le plat témoin
- La Traçabilité
- Les bonnes pratiques en biberonnerie

Module 4 Le plan de nettoyage et de désinfection

- Les produits
- Les règles d'efficacité et de sécurité
- L'établissement et le suivi des procédures

MODALITES D'ASSISTANCE PÉDAGOGIQUE

Sylvie Poder-Guillou, docteur en chimie, fondatrice de SECALI

MODALITÉS D'ASSISTANCE TECHNIQUE

Assistance technique assurée par courriel et téléphone

TYPE D'ACTIVITES EFFECTUEES ET LEUR DUREE ESTIMEE

Formation réalisée en classe virtuelle, chat...

MOYENS TECHNIQUES

visioconférence,...

SUIVI ET EVALUATION

A l'issue de la formation, une attestation de fin de formation est délivrée au stagiaire, une copie de la feuille d'émargement est fournie à l'employeur.

Un QCM de vérification de l'acquisition des connaissances est réalisé ainsi qu'une évaluation qualité de fin de formation.

Après 3-6 mois une évaluation à froid est adressée au stagiaire et un questionnaire intitulé "Mesurer le bénéfice d'une action de formation pour l'établissement" est également transmis à l'employeur.

HANDICAP

Dans le cas où un.e participant.e serait affecté.e par un handicap qui pourrait rendre difficile sa participation à une formation, merci de me contacter au préalable afin de définir ses contraintes, pour que je puisse adapter la session à ses besoins.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Le versement d'un acompte de 30% est demandé à la signature de la convention de formation.

Pour toute inscription annulée moins de 5 jours avant la date du stage, la facturation est intégrale.

Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle, établie selon les textes en vigueur, vous est adressée en 3 exemplaires dont un est à nous retourner signé.

La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de fin de formation et de la copie de la feuille d'émargement.

SECALI - Parc d'Innovation de Mescoat 29800 LANDERNEAU

Tél.: 06 80 03 31 74 sguillou@secali.com

SIRET 42250514900019 — Enregistré sous le numéro 53290630029. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Certifié Qualiopi pour les actions de formation