



Durée en heures et en jour : 14 heures sur 2 jours

Délais d'accès : de 15 jours à un mois pour établir le dossier

Modalité de la formation : Présentiel

Lieu du stage en présentiel : *Le lieu peut être ajusté selon les besoins*

Siège social : 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou

Antenne : 4 quai Lucien Lombard 31 000 Toulouse



Public cible : Tout salarié professionnel de la restauration et hôtellerie



Coûts :

Intra entreprise : 450€/jour

Inter entreprise : 30€/heure/stagiaire

Formateur

Didier LONGUEMARE

Formateur référent en hygiène alimentaire
et les allergènes

Objectifs

- ✓ Connaître les évolutions des textes réglementaires de la sécurité sanitaire et alimentaire.
- ✓ Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire
- ✓ Connaître la réglementation en vigueur
- ✓ Devenir un acteur dynamique dans la construction de la qualité alimentaire
- ✓ Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de prévention alimentaire
- ✓ Dominer les dangers.



Aucun prérequis

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.
Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.
Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap
Béatrice BOUSQUET au 04.68.89.39.21.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. *Les modalités pédagogiques* : Echanges d'expériences, cas pratiques et corrigés, travail en groupe, 14 heures de théorie.
2. *Le rôle du ou des formateur(s)* : Proposer un apport théorique, transmettre les bons gestes, évaluer les acquis, sensibilisation à l'hygiène alimentaire et à la sécurité en hôtellerie restauration. Mise en place de mesures correctives.
3. *Les matériels utilisés* : Diaporama, documents techniques, plateau technique, ordinateur, vidéoprojecteur, livret HACCP, CD ROM
4. *Les documents remis aux participants* : livret, attestation de formation DRAFF, fiche d'appréciation.
5. Echanger et se sensibiliser à l'hygiène alimentaire et aux risques de contamination, Quiz d'évaluation des connaissances.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : QCM.

Programme de formation

Aliments et risques pour le consommateur :

- Les différents dangers
- Les dangers biologiques
- Les mesures de maîtrise des dangers

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :

- Agrément
- Dérogation à l'obligation d'agrément l'hygiène des denrées alimentaires (règlementation communautaire en nationale en vigueur)
- Arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicable aux activités de commerce de détail contrôlés officiels

Plan de maîtrise sanitaire – PMS :

- Bonnes pratiques d'hygiène – BPH
- Principes de l'HACCP
- Mesures de surveillance et vérifications (autocontrôles et enregistrements)
- GBPH du secteur d'activité spécifique et les mesures spécifiques
- Traçabilité



Pour connaître notre calendrier de formation et définir au mieux vos besoins, vous pouvez nous contacter par téléphone au 04 68 89 39 21 ou par mail 3bconseil@3bconseil.fr

CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL

Siège sociale : 3 rue Gaspard Monge

ZA d'en Cavaillès

66 160 LE BOULOU

04 68 89 39 21

3bconseil@3bconseil.fr

CENTRE DE FORMATION 3B CONSEIL

Antenne : 4 quai Lucien Lombard

31 000 Toulouse

05 67 76 42 51

toulouse@3bconseil.fr