

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DE RESTAURATION COMMERCIALE (formation initiale)

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

PRÉREQUIS

Aucun

OBJECTIFS

A l'issue de la formation l'apprenant sera en capacité de maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, identifier et prévenir les dangers alimentaires, appliquer les règles de traçabilité et de maîtrise des températures et mettre en œuvre les principes du PMS et de la méthode HACCP dans les situations professionnelles rencontrées.

CONTENU DE LA FORMATION

Prévenir les risques alimentaires Cadre réglementaire et responsabilités

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques, études de cas, jeux pédagogiques, démonstrations, exercices et mises en situation sur le poste de travail.

ÉVALUATION DE LA FORMATION / SANCTION DE LA FORMATION

Nos évaluations, utilisant des outils variés comme des exercices et mises en situation, observation des pratiques, quiz et QCM final, visent à mesurer, ajuster et certifier les compétences des apprenants tout en assurant une amélioration continue de nos formations

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée de la formation : 14 h

Effectif : 10 stagiaires maximum par groupe