

FORMATION HYGIENE ET SECURITE - ARTISANS

Public visé

- Toute personne manipulant des denrées alimentaires

Objectif

- Découvrir les principes de l'hygiène alimentaire
- Connaître les risques liés à la manipulation des denrées alimentaires
- Mettre en place les outils de prévention

Pré-requis

- Aucun

Durée et tarif

- 7 heures en présentiel
- en inter-entreprise : 215 euros HT par stagiaire (repas inclus)
- en intra-entreprise : nous consulter

Contenu de la formation

- Les fondamentaux de l'hygiène
- Les dangers microbiens et les principaux pathogènes
- Les différents types de contamination
- La prévention des contaminations et les moyens de maîtrise

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques

- Présentation Powerpoint
- Livret stagiaire
- Exercices de groupe pour mise en application
- Test de lavage des mains
- Vidéos pédagogiques

Modalités d'évaluations

- Auto-évaluation avant et après formation
- Cas pratiques en cours de formation
- Evaluation de fin de stage par questionnaire

Justificatifs remis

- Attestation individuelle de formation

Profil du formateur

- Formateur expérimenté en hygiène et sécurité alimentaire (expérience >10 ans)

Contact :

Afin d'obtenir des renseignements sur cette formation, merci de contacter Valérie BRICOUT, valerie.bricout@agroqual.fr au 02 31 38 59 41

Modalités d'inscription et délais d'accès à notre formation :

Contactez Valérie BRICOUT pour établir la convention de formation au minimum 15 jours avant le début de la formation.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

En cas de besoins spécifiques personnels (handicap ou autre), nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation. Pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins spécifiques personnels. Pour toutes questions, merci de contacter Valérie BRICOUT, valerie.bricout@agroqual.fr au 02 31 38 59 41