

"Les bonnes pratiques de l'hygiène et de la sécurité des aliments en e-learning"

Objectifs de formation

- √ Connaître la réglementation en vigueur
- √ Maîtriser l'hygiène et la sécurité des aliments dans votre entreprise
- √ Réagir en cas d'alerte
- √ S'initier à la méthode HACCP dans votre structure
- √ Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

Compétences visées

- √ Comprendre et appliquer les étapes de la méthode HACCP sur le terrain
- √ Mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire

Public visé

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire

Durée : 14 heures de formation

Lieu : Plateforme LMS

Contenu pédagogique - Programme de la formation

- √ Test QCM initial
- √ Introduction
- √ Les fondements de la réglementation (règlements 178/2002, 852/2004 et 853/2004 du paquet hygiène et règlements nationaux)
- √ Initiation à la microbiologie alimentaire
- √ Les Dangers
- √ Gestion de crise
- √ Le guide des bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité concerné
- √ Le nettoyage et la désinfection
- √ La méthode HACCP
- √ Le plan de maîtrise de sanitaire
- √ Les contrôles officiels
- √ Test QCM final
- √ Correction du QCM et remise des attestations de formation

Pré-requis nécessaires pour suivre l'action de formation

Ordinateur avec une bonne connexion internet.

Support et matériel : plateforme LMS avec contenu vidéos, serious game et nombreux documents téléchargeables.

Modalités d'évaluation : QCM d'entrée en formation, activités pédagogiques sous forme de serious game, QCM en fin de chaque module, QCM final.