



HYGIENE ALIMENTAIRE | QUALITE ET MISE EN PLACE DES PROCEDURES DE TRAVAIL

OBJECTIFS | Faciliter l'intégration et l'implication du personnel

- Mobiliser les ressources humaines
- Formaliser les bonnes pratiques

PROGRAMME |

- Le contexte réglementaire
- Management et responsabilités
- Livret d'accueil & charte de bonnes pratiques du personnel
- Procédures de travail relatives au produit :
 - Réception,
 - Stockage,
 - Resserre...
- Procédures de travail relatives aux manipulations :
 - BPH,
 - Fabrication,
 - Transformation...
- Formalisation des autos contrôles et la traçabilité
- Communication et implication du personnel
- Mise en place, affichage & exploitation des supports

PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

- Professionnels de l'alimentation
- S'impliquer lors de la formation
- Etre en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

INTERVENANT |

- La formation est assurée par un formateur professionnel, spécialisé dans le domaine de la sécurité alimentaire et de l'hygiène (restauration collective, produits frais...)

MODALITES D'EVALUATION |

- Evaluation par le formateur : mise en situation de vente (remise d'une attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

MODALITES | *

- Durée : 7 heures sur 1 jour
- 1 à 8 personnes maximum
- Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corriger
- Rôle du formateur : apport théorique et évaluations des acquis
- Matériel utilisé : diaporama, documents techniques
- Documents remis aux participants : contenu du cours et documents techniques
- Participation à des mises en situations et échanges

* CONTENU | Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.